



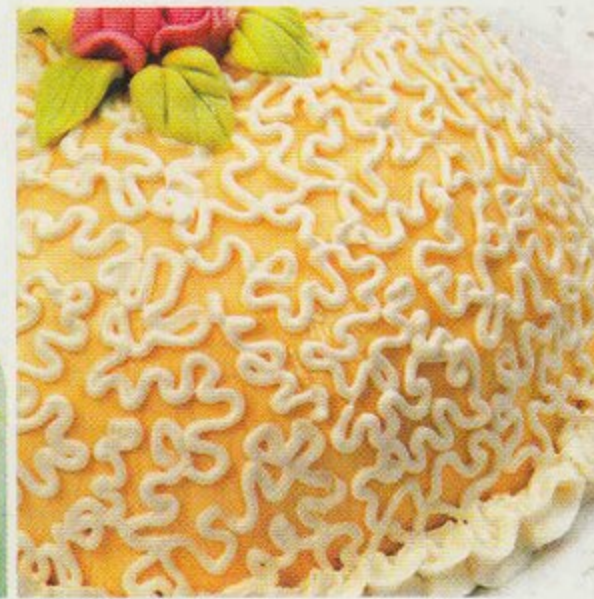
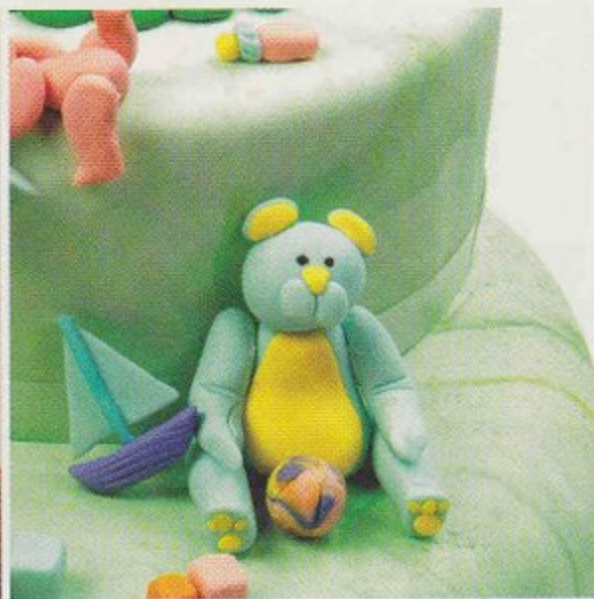
TODO Tortas

DELICIOSOS QUEQUES Y RÍQUÍSIMAS TORTAS DECORADAS CON UN EXQUISITO GUSTO.

TORTAS PARA CELEBRACIONES



TODO Tortas



Tortas para celebraciones

Presentación

En toda celebración especial, como es un Bautizo o Primera Comunión, entre otras, se suele compartir con la familia o los amigos una deliciosa y linda torta alusiva a la ocasión, que generalmente atrae las miradas de los invitados por su esmerada y provocativa presentación.

La Unidad de Cursos del Centro Cultural Peruano Japonés, a través de su reconocida profesora Marinés Justiniano Damonte, chef en repostería, y sus más destacadas alumnas, presentan en el cuarto tomo, "Tortas para celebraciones" de la colección Todo Tortas, una serie de queques y tortas para celebrar fechas especiales.

Entre ellas: bautizos, primera comunión, baby shower, el Día de San Valentín, Halloween y Navidad. Anímese a prepararlas, todas son muy bellas y sabrosas.



Índice

QUEQUES

- 4 Queque de zanahoria
- 8 Queque húmedo
- 12 Plum pudding
- 16 Queque de coco
- 10 Queque de nueces



CUBIERTAS Y RELLENOS

- 24 Queso crema dulce
- 26 Mana
- 28 Mazapán
- 30 Pastillaje
- 32 Masa elástica

DECORACIONES

- 34 Alegres corazones - San Valentín
- 38 Dulce espera - Baby Shower
- 42 Angelical bebé - Bautizo
- 46 Bola de oro - Bautizo / Primera Comunión
- 50 Pastorcitos de Dios - Primera Comunión
- 54 Mundo encantado - Halloween
- 58 Papá Noel regalón - Navidad

DECORACIONES

- 62 Moldeo de figuras
- 63 Pasacintas en masa elástica
- 63 Tabla de equivalencias de sólidos y líquidos

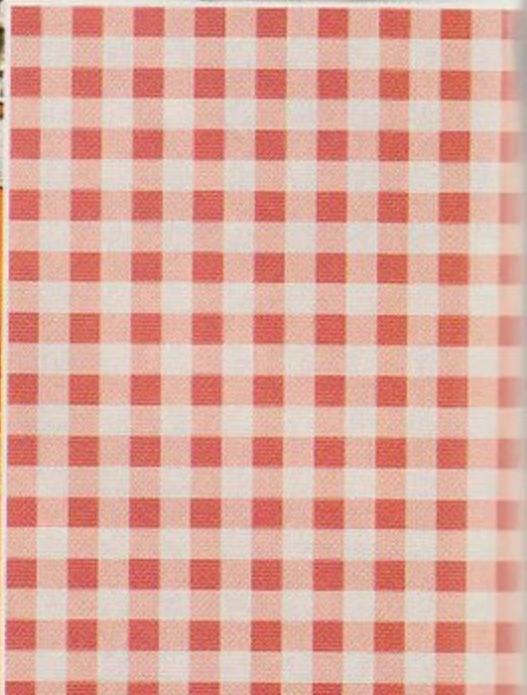
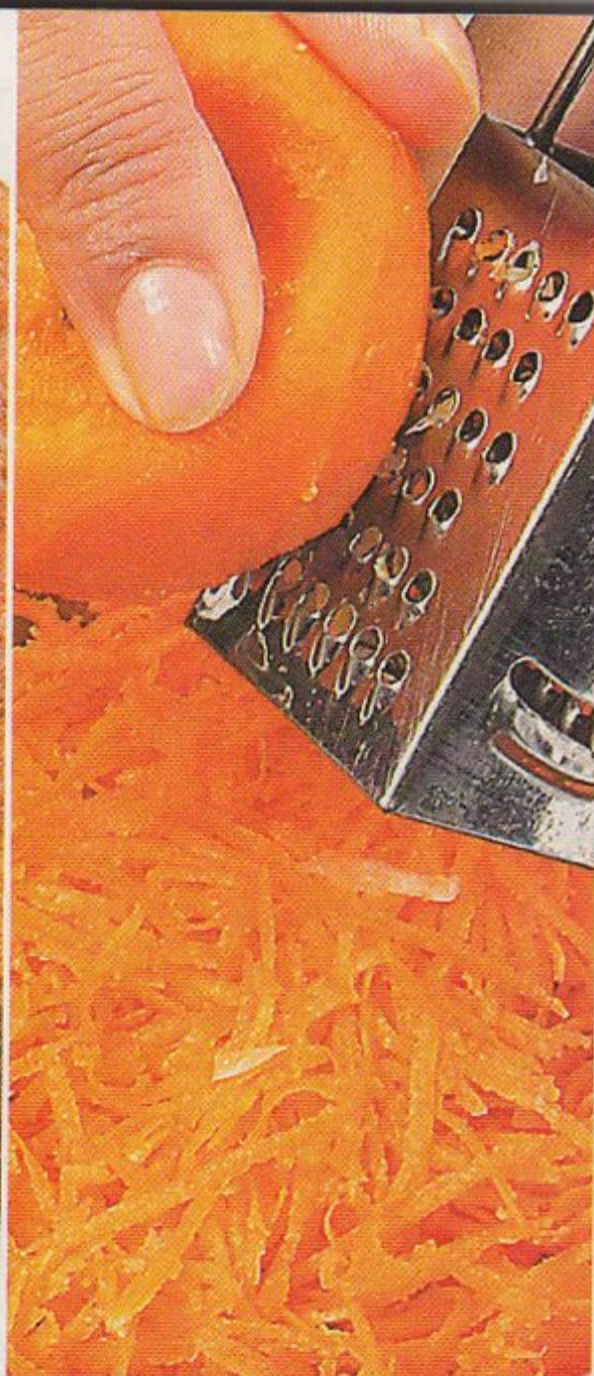
Equipo de trabajo

PARA PREPARACIÓN DE QUEQUES

Batidora eléctrica
Batidor de varillas
Bols
Cuchara de madera
Espátulas
Papel manteca
Moldes para hornear
Tazas y cucharas medidoras

PARA DECORACIÓN DE TORTAS

Boquillas
Cortadores de metal para accesorios
Boleadores
Brochetas y mondadientes
Estecas
Marcadores de hojas
Rodillo con textura
Stick ranurado



Queque de zanahoria

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

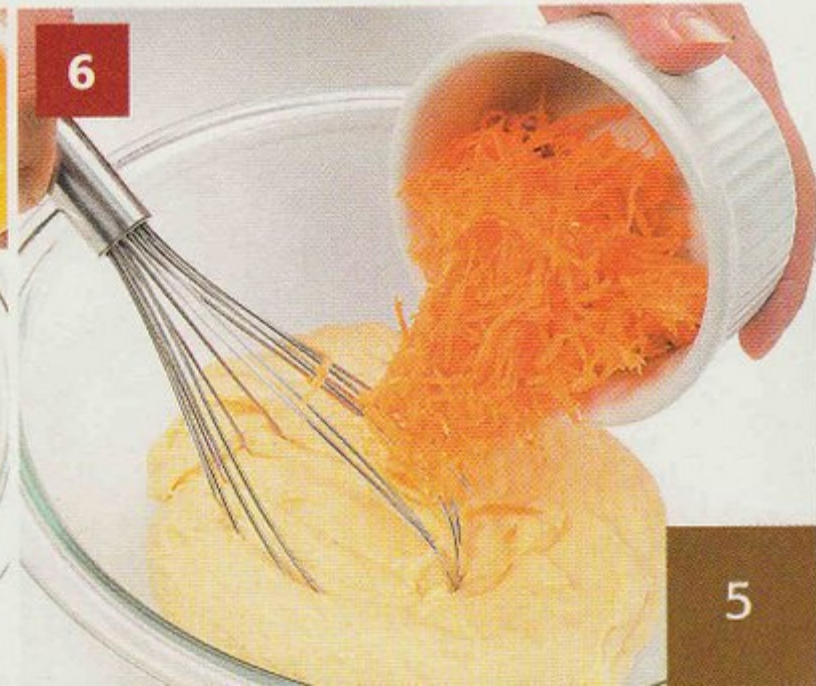
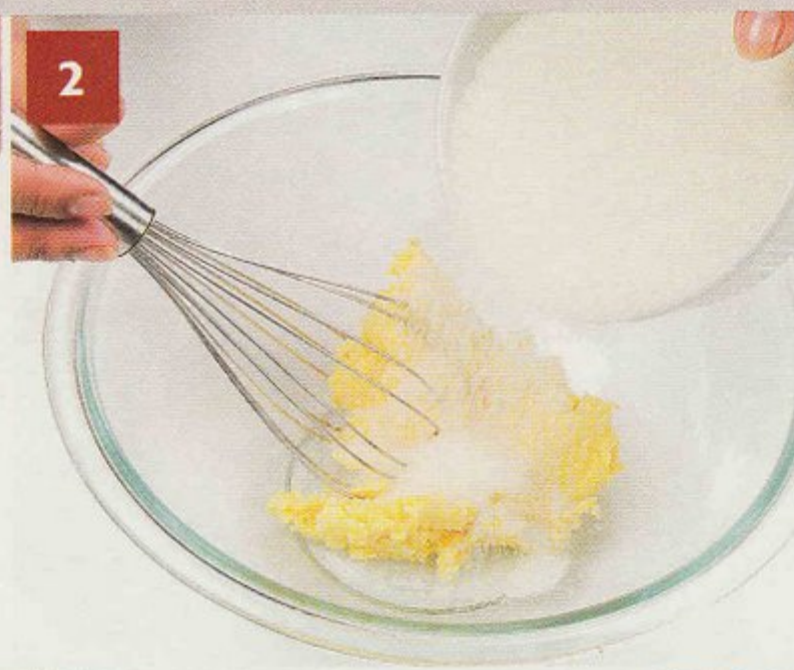
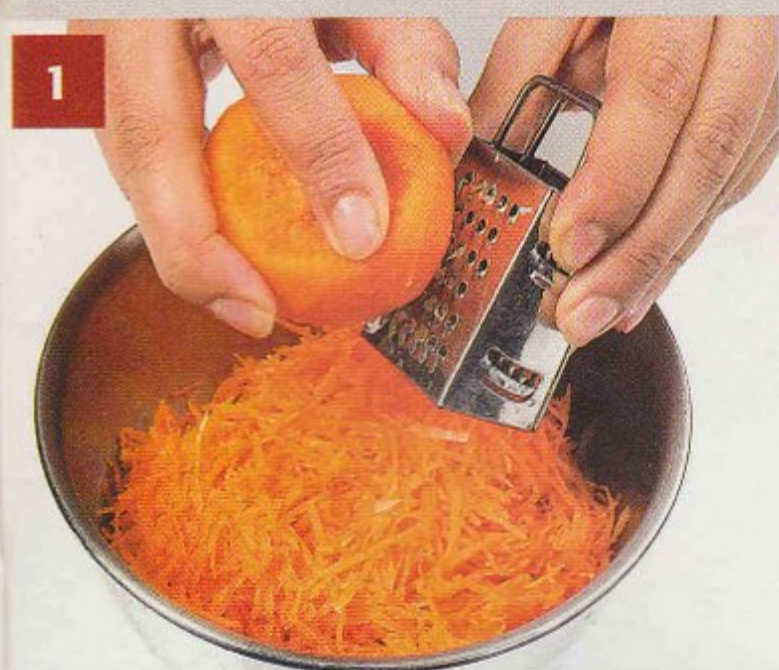
- 3 $\frac{1}{4}$ tazas de harina preparada
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla o margarina
- 2 tazas de azúcar granulada
- $\frac{1}{2}$ taza de zanahoria rallada
- $\frac{1}{2}$ taza de jugo de naranja
- 4 huevos
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de esencia de mantequilla (opcional)

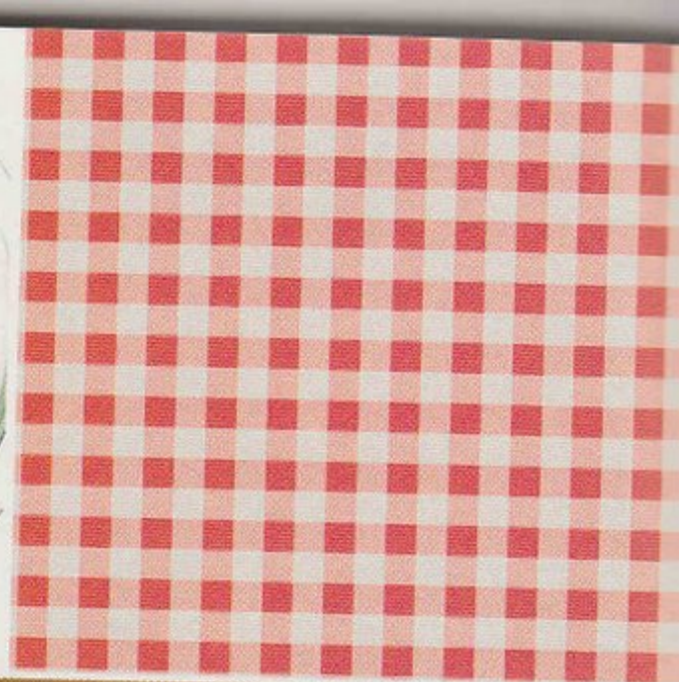




Preparación

1. Ralle las zanahorias finamente.
2. Batir la mantequilla en un tazón hasta que esté suave. Agregue el azúcar en forma de lluvia.
3. Añada las yemas. Mezclar.
4. Mezcle los ingredientes secos, ciérnelos tres veces y divídalos en tres porciones. Agregue una porción a la preparación.
5. Vierta el jugo de naranja y la esencia de mantequilla, alternando con las otras dos porciones de ingredientes secos.
6. Incorpore la zanahoria rallada.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Fácil

Costo:
Bajo

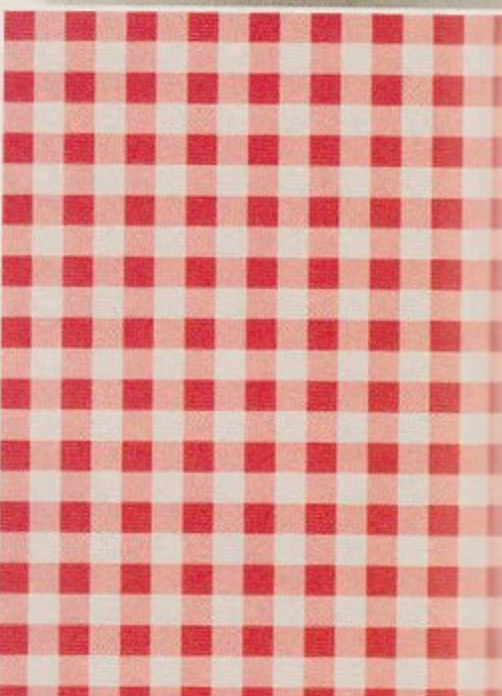
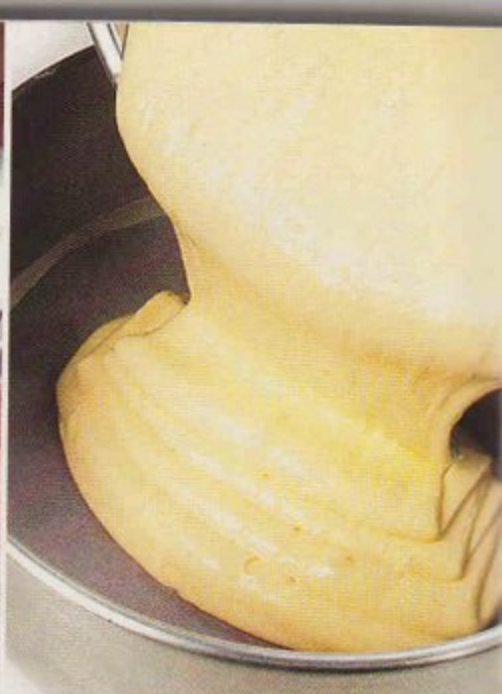
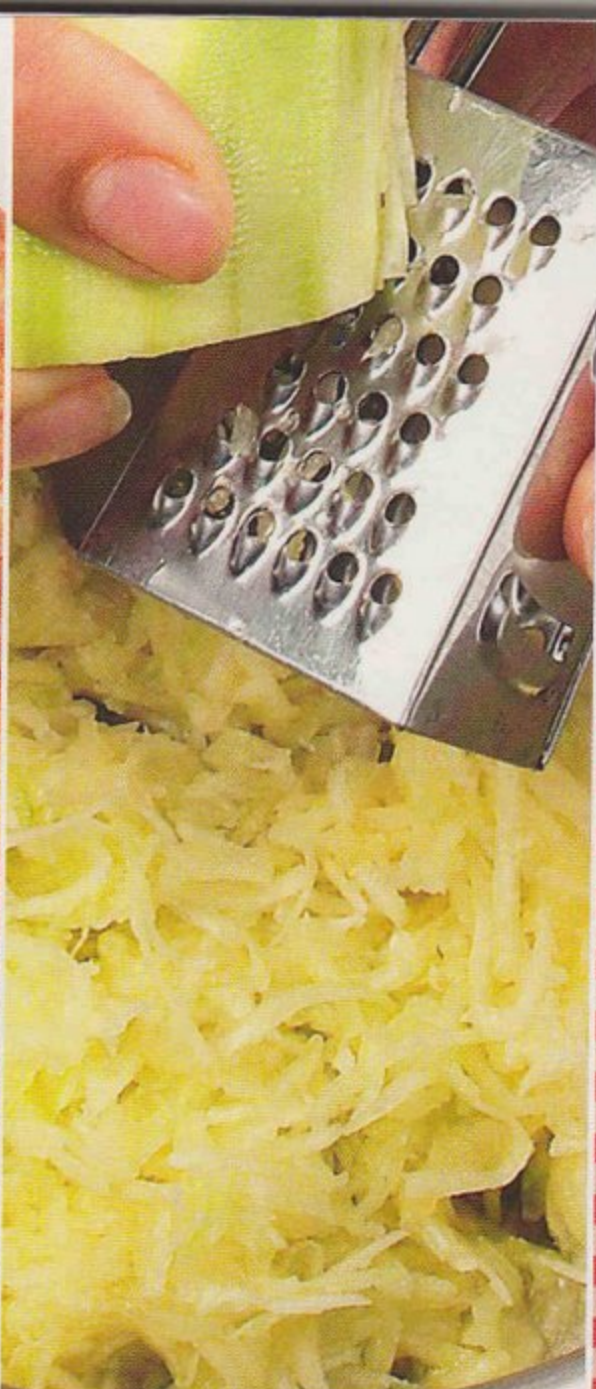
7. Bata las claras a punto de nieve.
8. Agregue las claras a la preparación y mezcle con movimientos envolventes.
9. Vierta la masa en un molde de 28 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado. Llévelo al horno.



ANOTE

El queque de zanahoria puede servirlo solo o bañado con la cobertura de queso crema. Puede añadir a la masa pecanas finamente picadas. Creme la mantequilla y bata las claras muy bien para que el queque le salga esponjoso. El jugo de naranja puede reemplazarse por leche.





Queque húmedo

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

- 3 tazas de harina preparada
- 1 ½ taza de mantequilla o margarina
- 1 taza de azúcar granulada
- ½ taza de zapallito italiano rallado
- ½ taza de jugo de naranja
- 3 huevos
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 3 cucharaditas de ralladura de cáscara de naranja

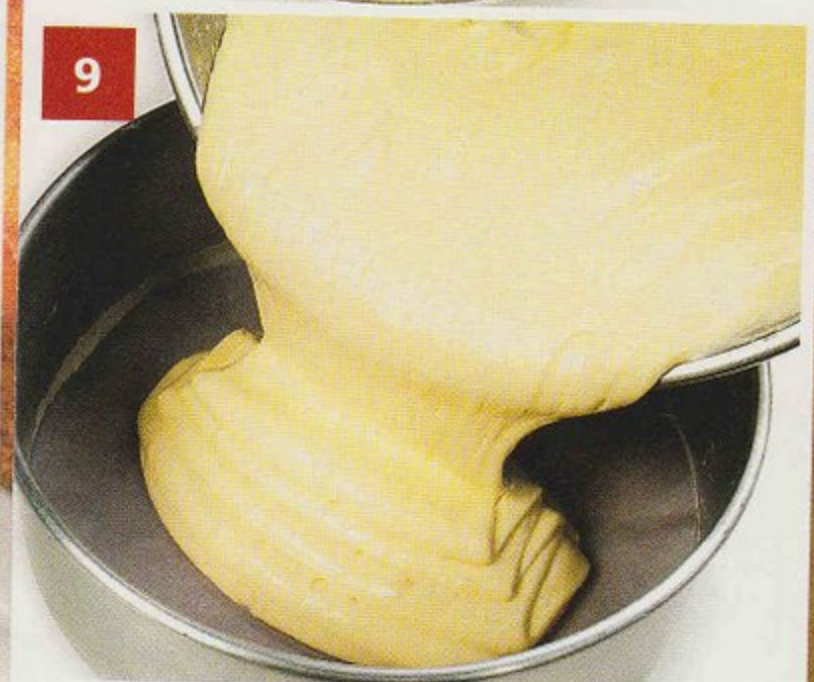




Preparación

1. Lave, pele y ralle el zapallito italiano. Resérvelo.
2. Creme la mantequilla y agregue el azúcar en forma de lluvia. Bata hasta que la masa esté homogénea.
3. Incorpore las yemas.
4. Agregue la vainilla y la ralladura de cáscara de naranja.
5. En un tazón cierna tres veces la harina y el polvo de hornear. Añada la tercera parte a la preparación. Mezcle.
6. Agregue el jugo de naranja alternando con las otras dos porciones de los ingredientes secos.





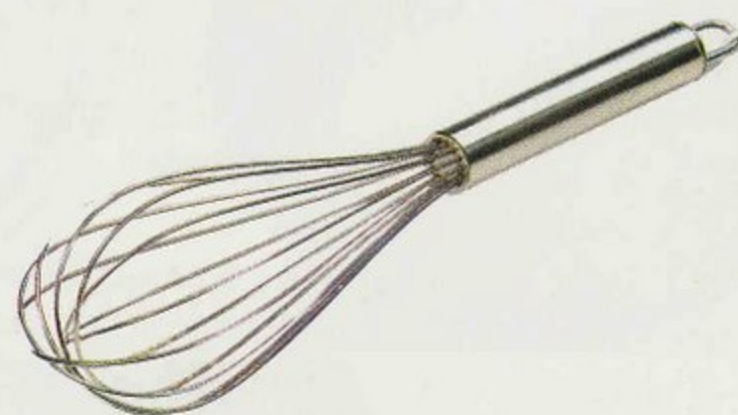
Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Fácil

Costo:
Bajo

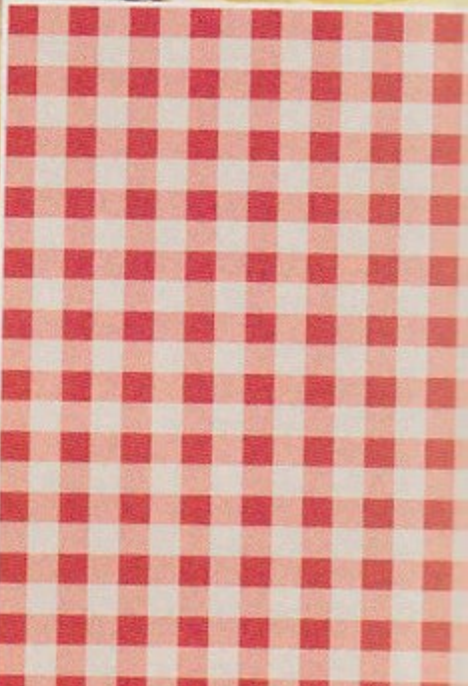
7. Incorpore el zapallito rallado.
8. Batir las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación. Mezcle en forma envolvente, para que se oxigene la masa.
9. Vierta la masa en un molde de 28 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado. Llévelo al horno precalentado.



ANOTE

El zapallito italiano rallado no tiene sabor y le proporciona mucha humedad a cualquier queque. Puede reemplazar el jugo de naranja por leche u oporto y logrará otra variante en el sabor. Precaliente el horno diez minutos antes de introducir el queque.





Plum Pudding

Ingredientes (Rinde 10 porciones)

250 gramos mantequilla
 250 gramos azúcar en polvo
 4 huevos
 250 gramos harina
 2 cucharadas de polvo de hornear
 1 pizca de sal
 1/4 taza de ron
 100 gramos frutas confitadas al gusto
 250 gramos pasas al gusto





Preparación

1. Bata la mantequilla con el azúcar.
2. Agregue las yemas.
3. Cierna los ingredientes secos (harina, polvo de hornear y sal).
4. Divida los ingredientes secos en dos porciones y agregue la primera a la preparación.
5. Incorpore el ron intercalado con la otra porción de ingredientes secos.
6. Añada a la masa las frutas confitadas y las pasas previamente enharinadas.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Regular

Costo:
Medio

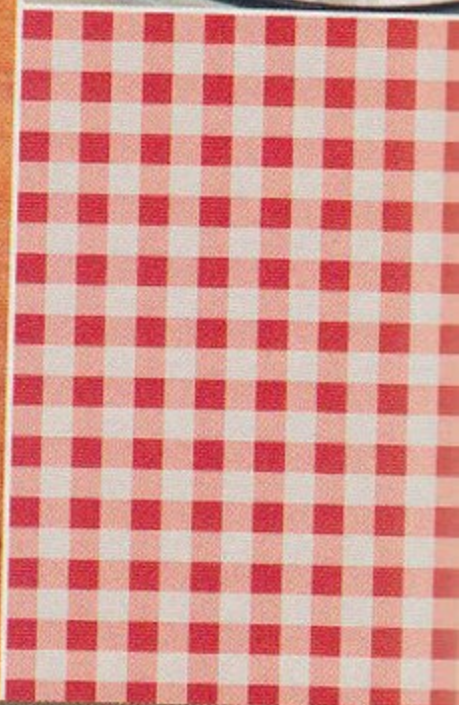
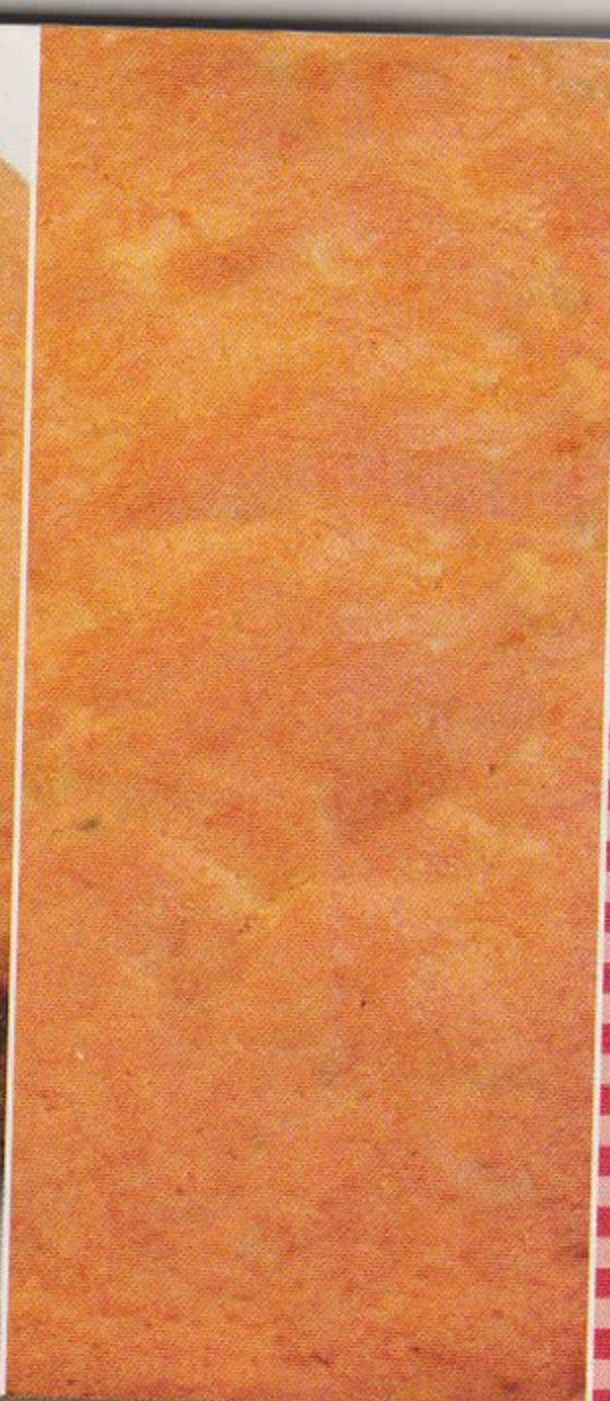
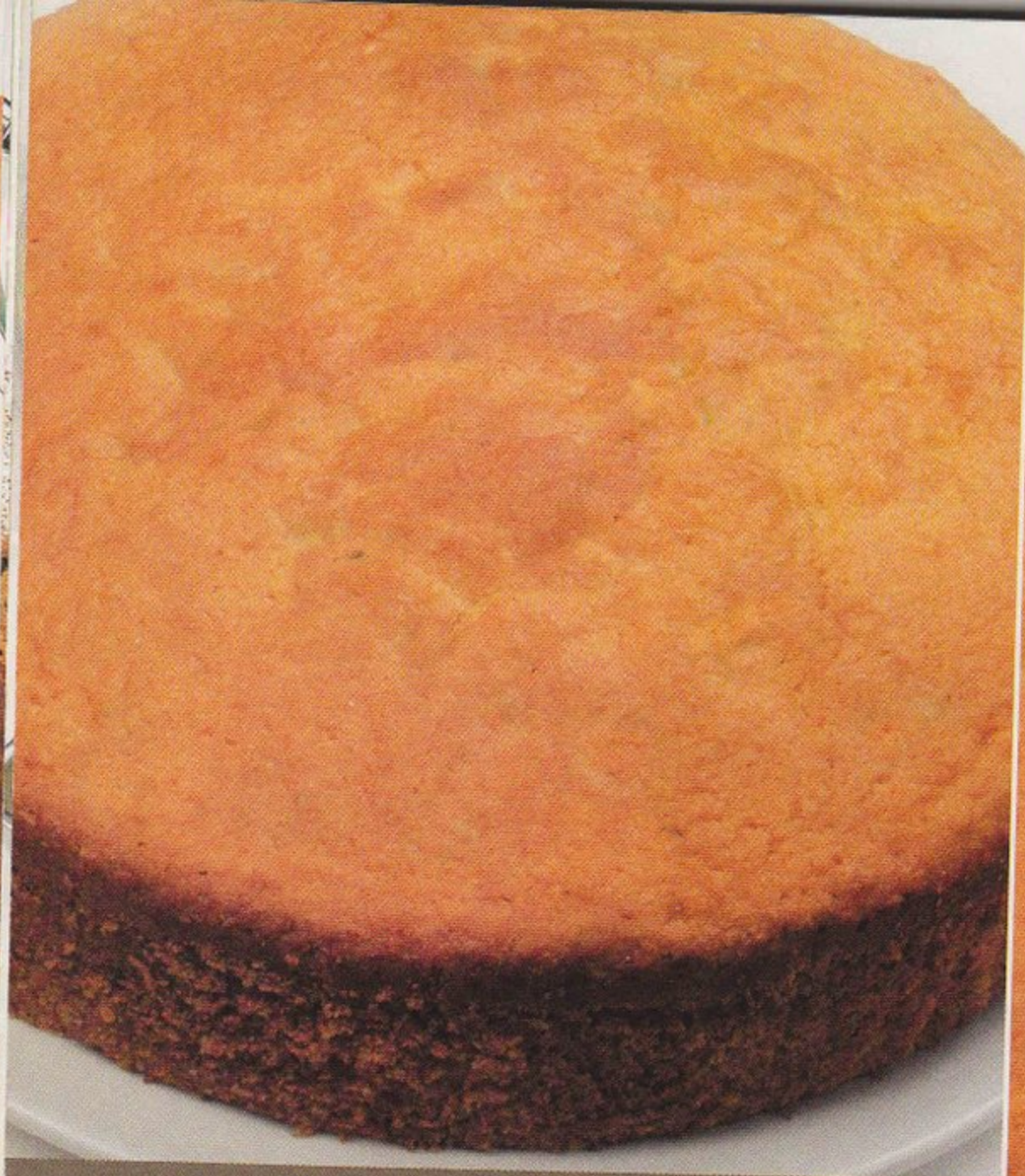
7. Bata las claras a punto de nieve y agréguelas a la masa.
8. Mezcle con movimientos envolventes.
9. Coloque la masa en un molde rectangular de 18 cm de largo. previamente enmantequillado y enharinado. Llévelo al horno por 45 minutos.



ANOTE

El Plum pudding es el verdadero queque inglés.
El queque queda como una especie de pudín, es decir no se ve la miga abierta.
Puede durar varias semanas dentro de una bolsa de polietileno.
Es ideal para negocio. Se puede hornear en un molde rectangular de 18 cm de largo.
Si desea puede doblar la receta.





Queque de coco

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

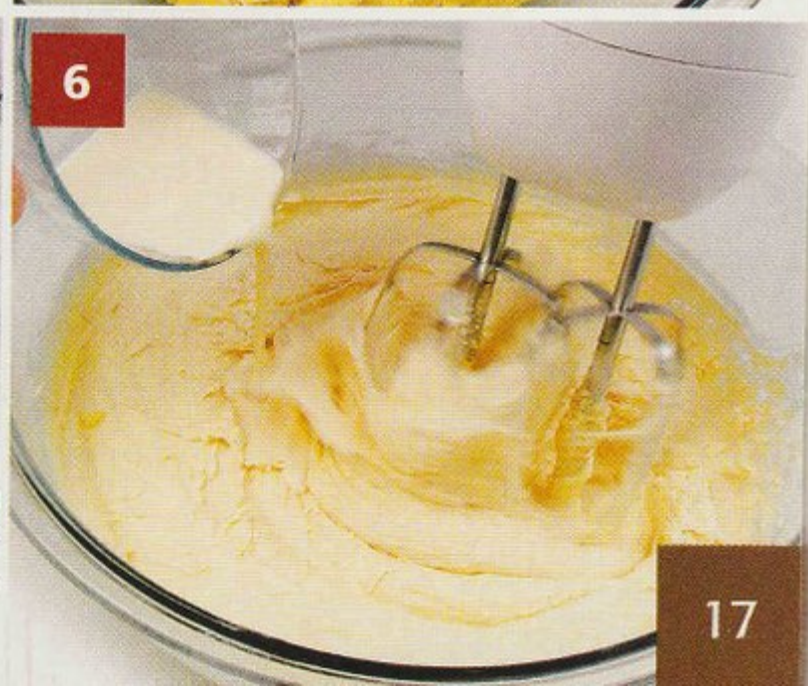
200 gramos de margarina
200 gramos de azúcar
300 gramos de harina
250 gramos de coco rallado
8 claras
2 cucharaditas de polvo de hornear
½ taza de leche

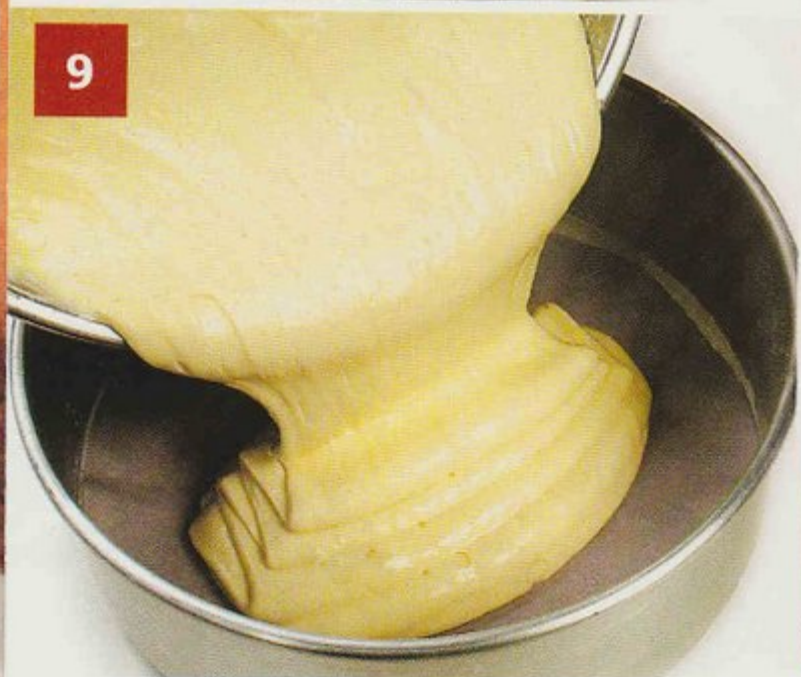
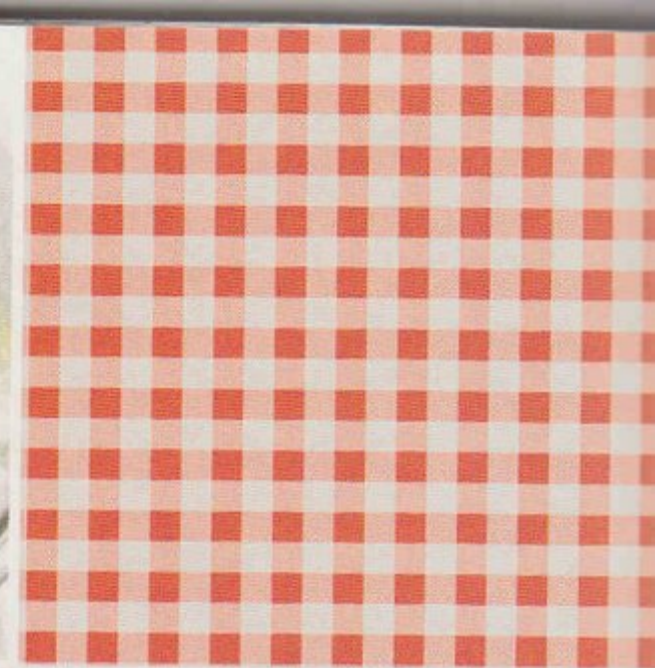




Preparación

1. Mezcle el coco con la harina y el polvo de hornear.
2. Bata las claras a punto de nieve.
3. Creme la margarina con el azúcar.
4. Agregue las yemas. Continúe batiendo.
5. Divida los ingredientes secos en dos y agregue la primera porción a la preparación.
6. Incorpore la leche alternando con la porción de ingredientes secos que quedó.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Fácil

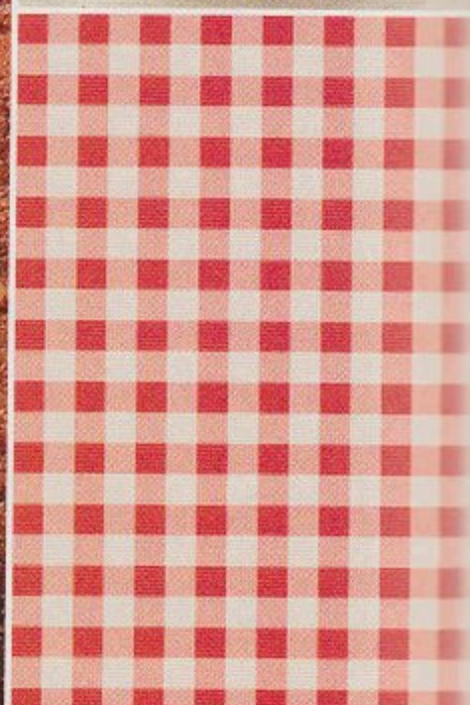
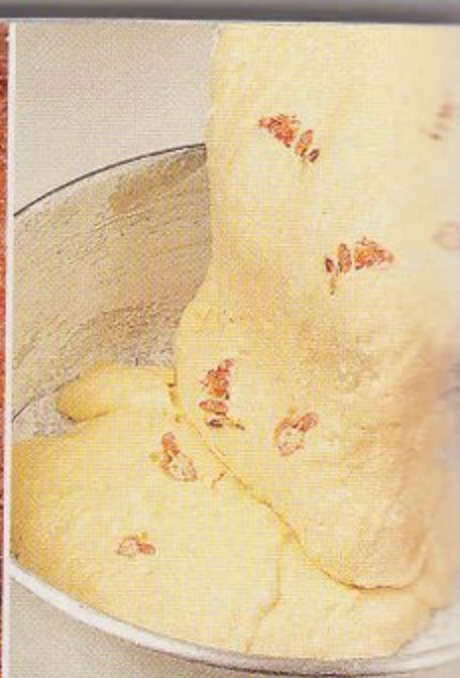
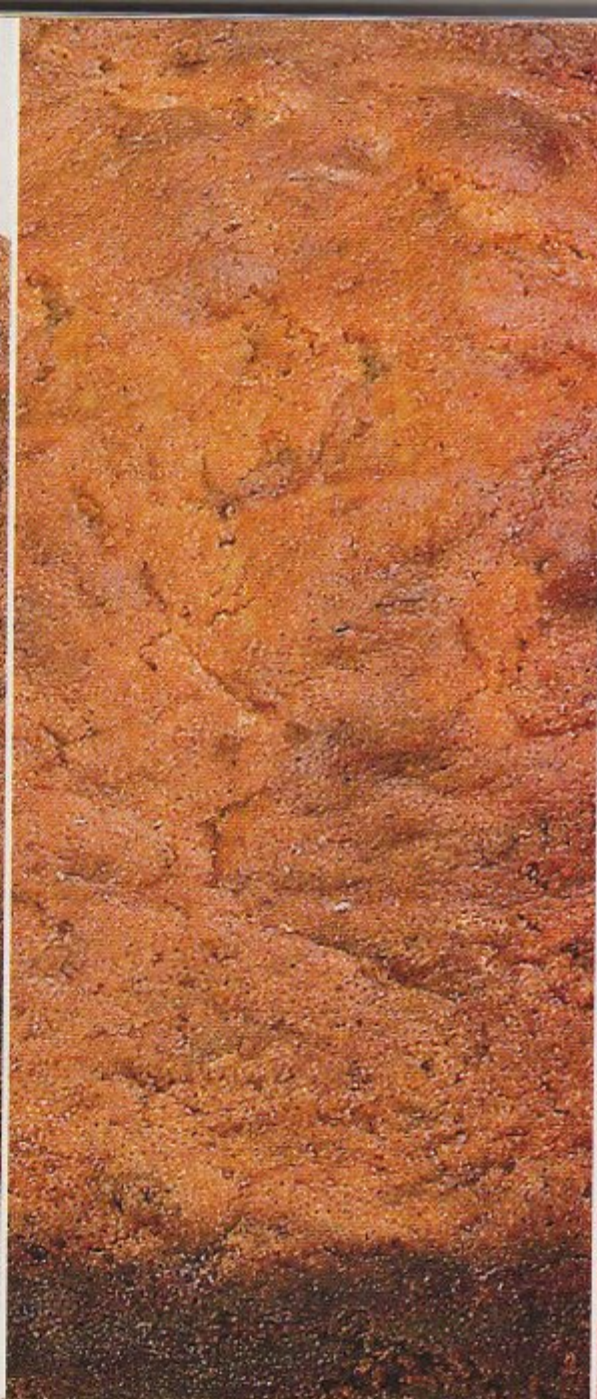
Costo:
Bajo

7. Añada las claras batidas a punto de nieve.
8. Mezcle con movimientos envolventes.
9. Vierta la masa en un molde de 24 cm de diámetro y lleve al horno por 45 minutos.



ANOTE
El coco rallado puede ser fresco o seco.

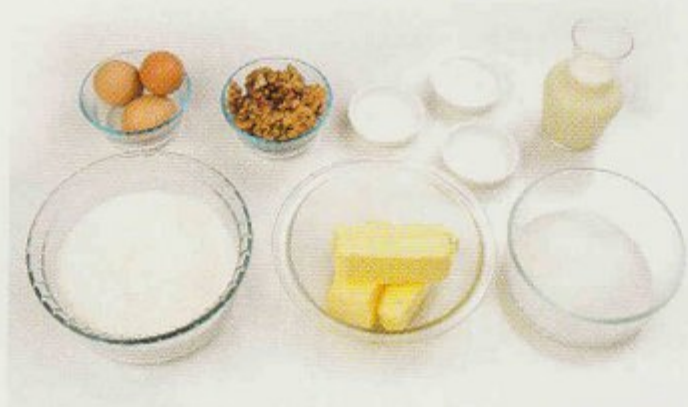




Queque de nueces

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

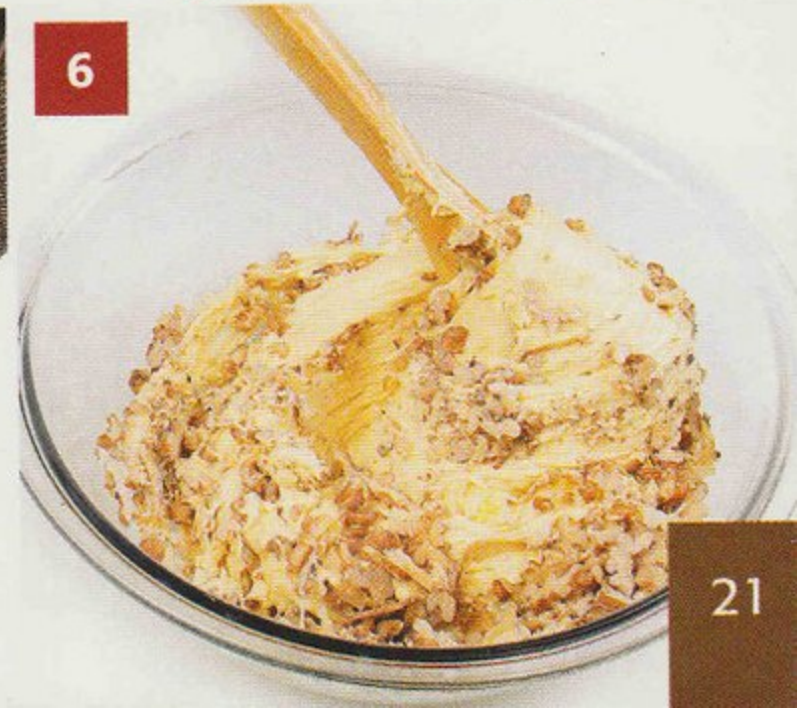
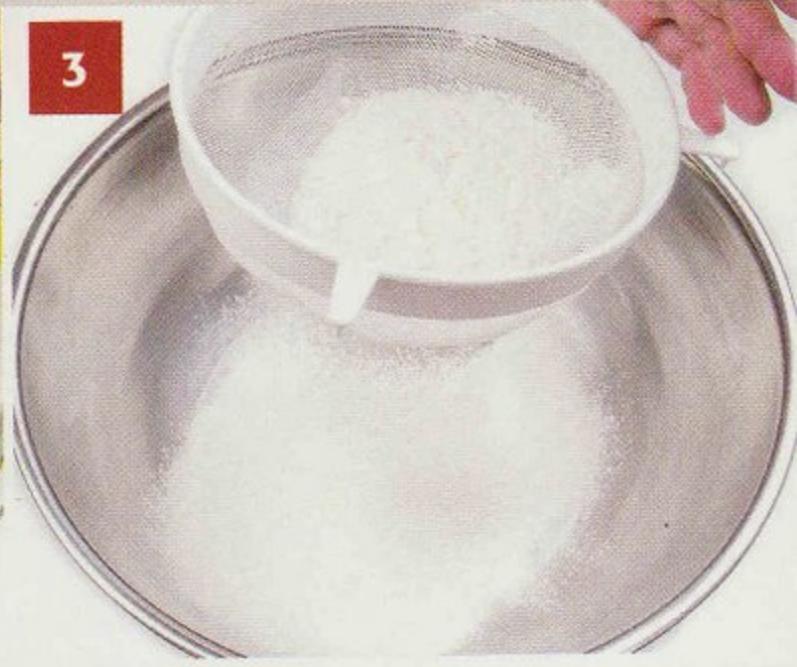
- 2 ½ tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de margarina
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 taza de nueces picadas
- ½ cucharadita de esencia de almendras
- ¾ taza de leche

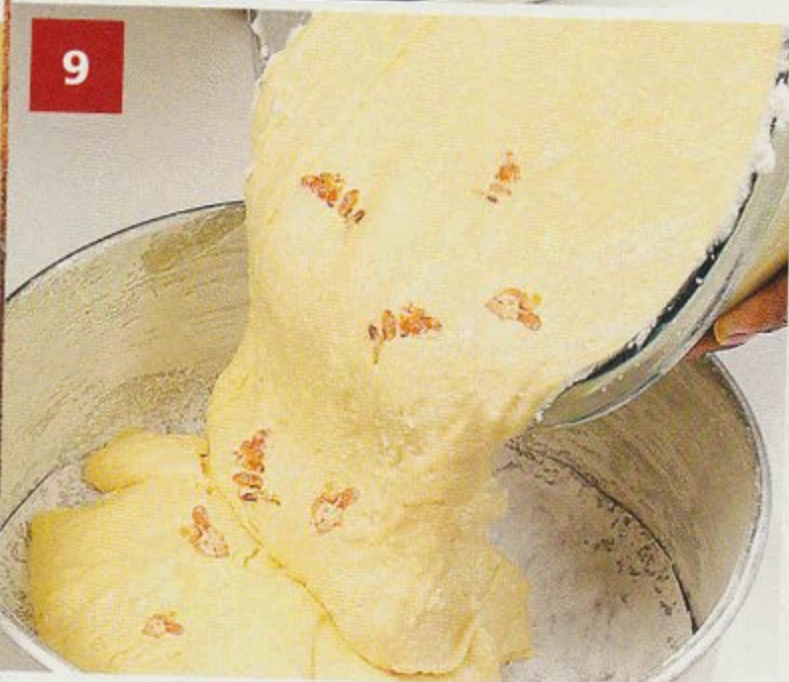




Preparación

1. Bata la mantequilla con el azúcar hasta que el batido esté homogéneo.
2. Incorpore las yemas.
3. Cierna tres veces la harina con la sal y el polvo de hornear. Divida en tres porciones y añada la primera a la preparación.
4. Agregue la leche alternando con lo que resta de los ingredientes secos.
5. Añada las nueces enharinadas.
6. Mezcle suavemente.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Regular

Costo:
Medio

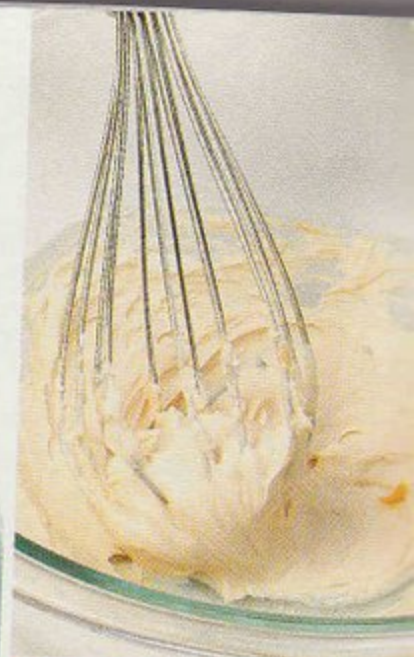
7. Agregue las claras batidas a punto de nieve.
8. Mezcle en forma envolvente.
9. Vierta la masa en un molde de 30 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado, y llévelo al horno.
10. Dejar enfriar el queque veinte minutos antes de desmoldarlo.



ANOTE

Los queques los puede preparar en moldes de metal para hornear; redondos, cuadrados o rectangulares. Las nueces pueden añadirse molidas si se desea. Puede cambiar las nueces por pecanas o castañas. Si añade las frutas secas en trozos puede hornearlas previamente por 5 minutos en horno de 180°C, precalentado previamente.





Queso crema dulce

Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 28 cm de diámetro)

- 1/2 taza de queso crema
- 3 tazas de azúcar pulverizada
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharaditas de esencia de naranja o jugo concentrado
- Esencia de naranja al gusto (opcional)
- Ralladura de naranja





Preparación

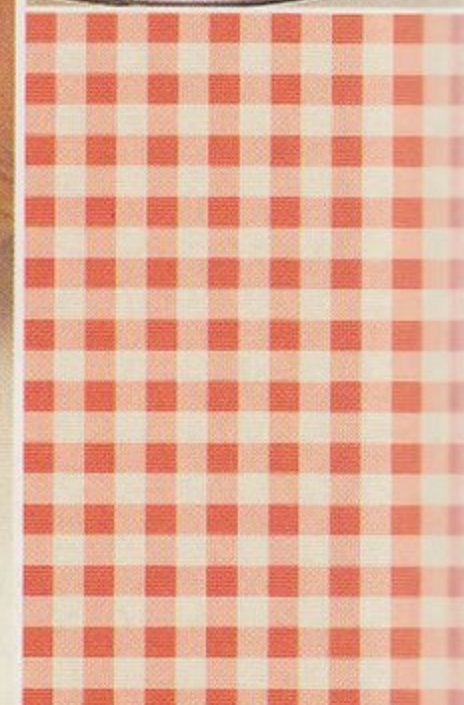
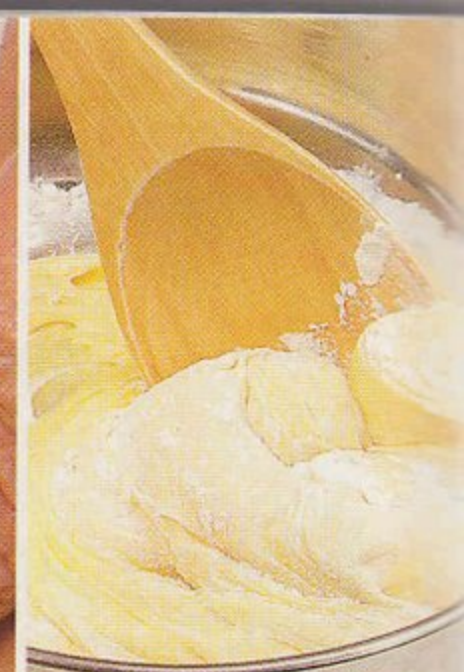
1. Crear el queso crema.
2. Agregue el jugo de naranja.
3. Incorpore la vainilla. Bata.
4. Añada la ralladura de la cáscara de naranja.
5. Agregue el azúcar.

ANOTE

La cubierta de crema de queso es ideal para cubrir el queque de zanahoria.



Tiempo: 10 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Medio



Mana

Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 25 cm de diámetro)

1 lata de leche condensada

4 yemas

500 gramos aproximadamente de azúcar impalpable



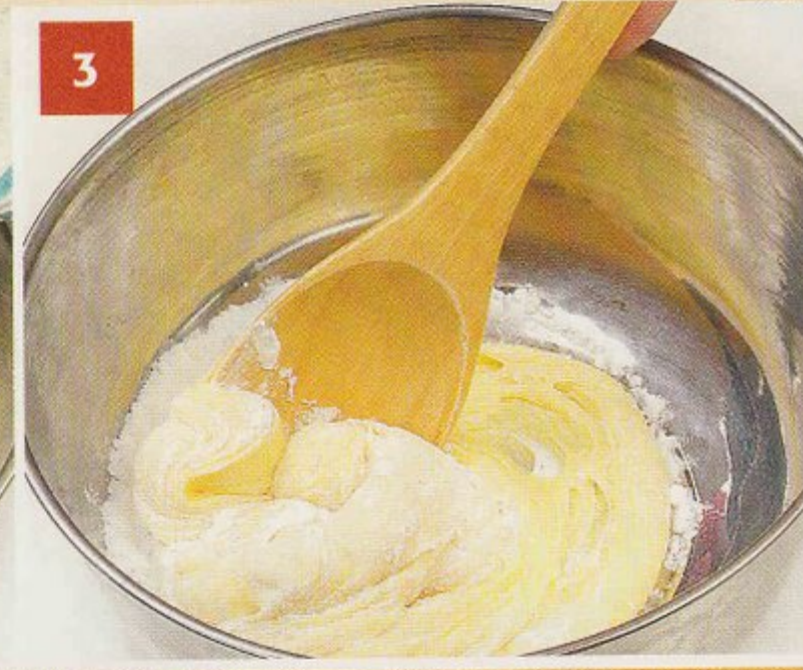
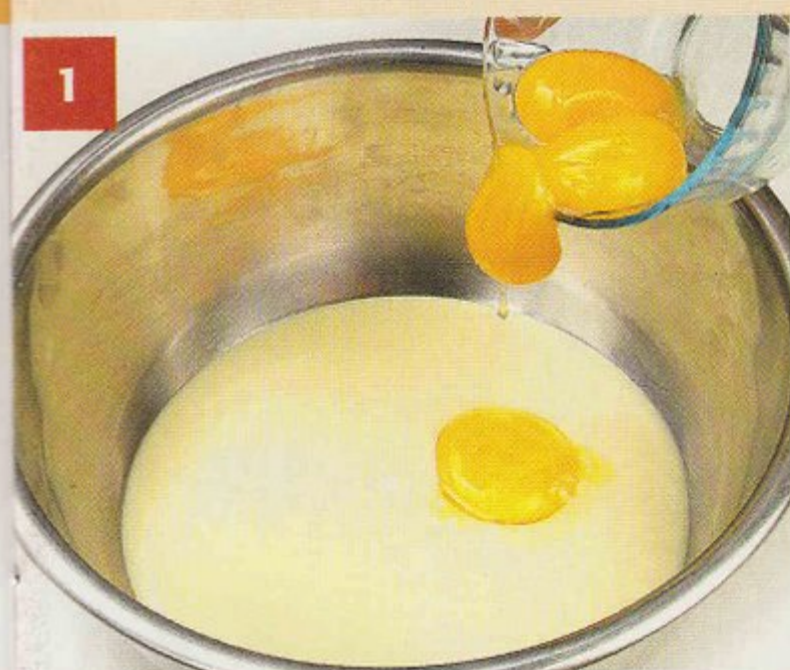


Preparación

1. Vierta en un tazón la leche condensada e incorpore las yemas. Lleve a fuego lento y con una cuchara de madera mueva constantemente en forma de ocho hasta que tome punto (cuando al mover la cuchara se vea el fondo de la olla).
2. Agregue el azúcar y continúe mezclando.
3. La mezcla debe tener consistencia.
4. Amase hasta conseguir una masa suave y homogénea.

ANOTE

El mana se utiliza para cubrir queques como la tradicional y rica torta Bola de oro. También se usa en la elaboración de pequeños dulces en forma de frutas.



Tiempo: 30 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Mazapán

Ingredientes

(Rinde para cubrir una torta de 25 cm de diámetro)

250 gramos de castañas molidas
500 gramos de azúcar impalpable
1 clara
Esencia de almendras





Preparación

1. Mezcle las castañas, previamente procesadas, con la clara de huevo.
2. Agregue el azúcar impalpable.
3. Mezcle y añada la esencia de almendras.
4. Amase y añada azúcar para que no se pegue a la yema de los dedos. Puede usar la masa inmediatamente.
5. Si desea conservarla, envuélvala en papel film hasta cuando desee utilizarla.

ANOTE

El mazapán se puede preparar con almendras sin piel procesadas.
Envuelva la masa en el papel film, sin que queden burbujas de aire.
Debe mantenerse refrigerada.



Tiempo: 30 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio

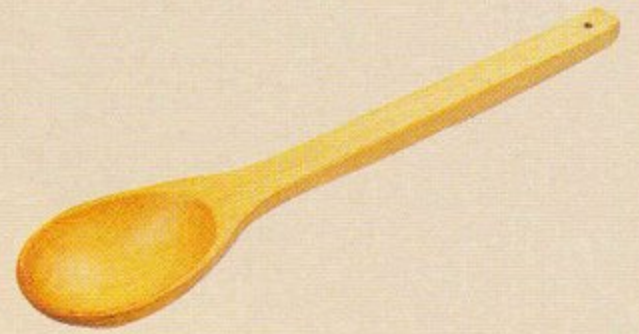


Pastillaje

Ingredientes (Rinde ½ kilo)

- ½ kilo de azúcar impalpable
- 1 cucharada de colapez
- ½ taza de agua fría para disolver la colapez



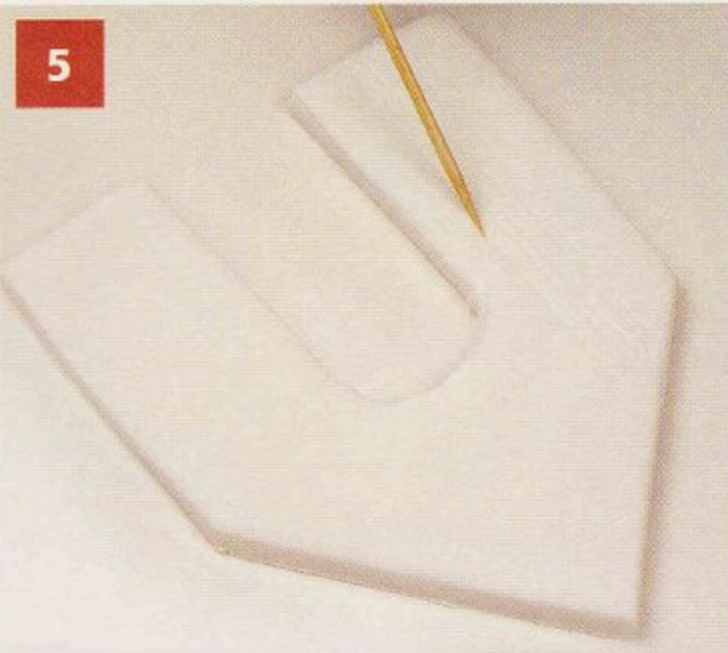


Preparación

1. Hidratar la colapez en agua fría.
2. Mezclar y llevar al horno microondas por 40 segundos o en una olla a fuego directo hasta que se disuelva. Retirar del horno o cocina.
3. Agregar la colapez al azúcar y mezclar rápidamente con cuchara de madera.
4. Amasar hasta que se forme una masa consistente y homogénea. Si fuera necesario aumente azúcar.
5. Con el pastillaje se pueden armar casas y capillas.

ANOTE

El pastillaje se utiliza para formar piezas y decorar tortas que deben ser rígidas. De preferencia se debe trabajar el pastillaje al momento de prepararlo. Las piezas de pastillaje secan a temperatura de ambiente.



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Bajo



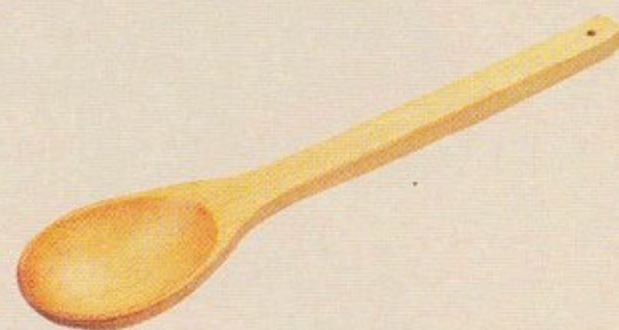
Masa elástica

Ingredientes

(Rinde para bañar cubrir un queque de 30 cm de diámetro)

- 1.2 kilos de azúcar impalpable
- 1 cucharada de goma tragacanto
- ½ taza de glucosa
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de manteca vegetal
- 1 cucharadita de glicerina comestible





Preparación

1. En un recipiente mezclar el azúcar impalpable con la goma tragacanto, previamente cernidos, hasta desaparecer los grumos.
2. Hervir la manteca con la glucosa y la glicerina. Agregar al recipiente que contiene el azúcar. Mezclar.
3. Colóquese manteca en la palma de la mano y amase hasta conseguir una masa homogénea.
4. Envuelva la masa en un papel film. Debe reposar 24 horas. Pasado el tiempo indicado, amase pequeñas porciones y luego vuélvalas a juntar para proceder al forrado del queque.
5. Masa de color: para dar color a la masa ponga unas gotas o una pequeña porción de tinte vegetal (líquido, en polvo o en gel) sobre la masa y amase hasta lograr un color uniforme.

ANOTE

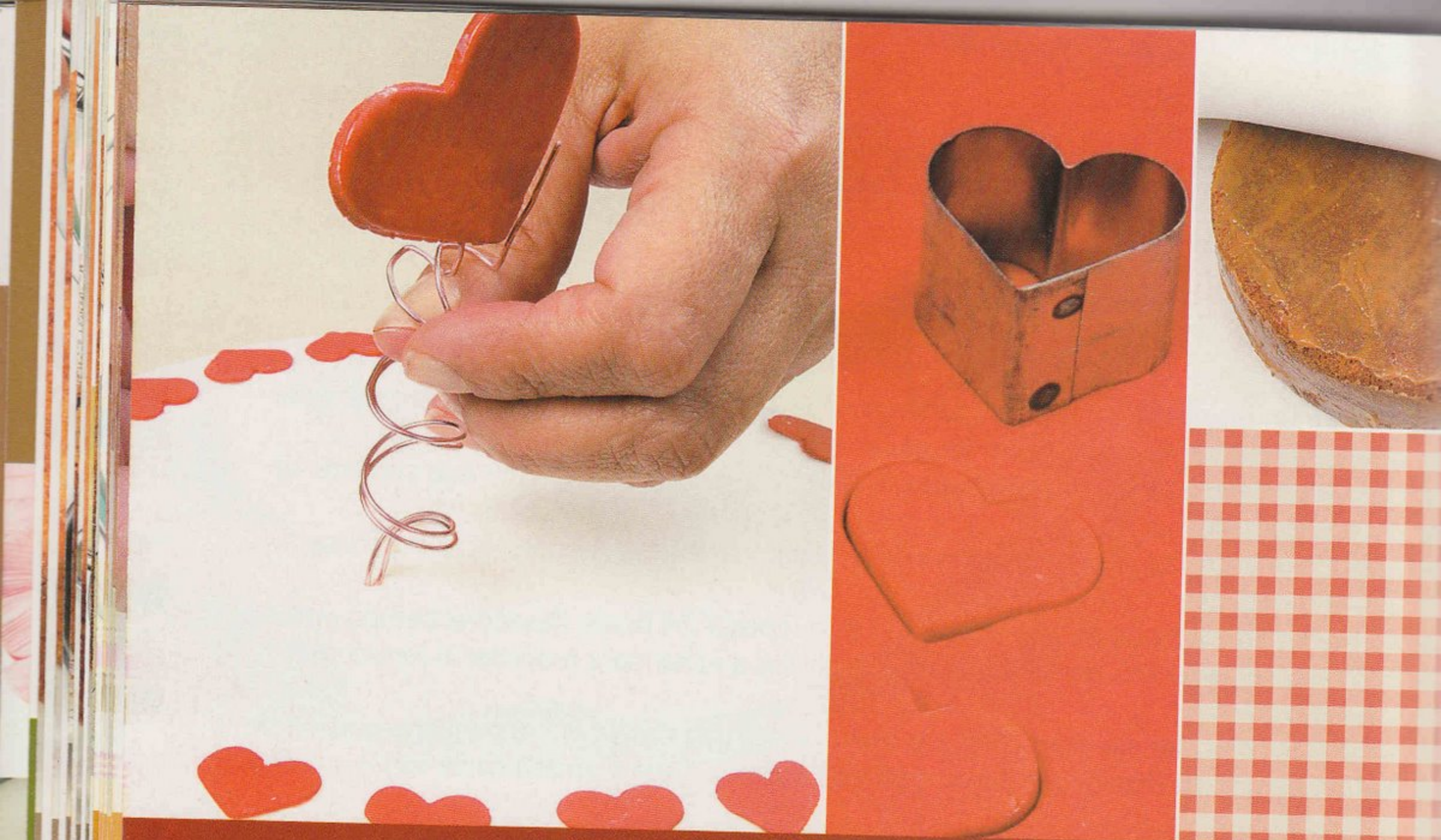
Si la masa le queda suelta agregue más azúcar hasta que esta se desprenda por sí sola de las yemas de los dedos de una mano limpia.

La goma tragacanto sirve para dar elasticidad a la masa.

Si considera que la masa está muy rígida puede ablandarla con agua tibia.



Tiempo: 30 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio

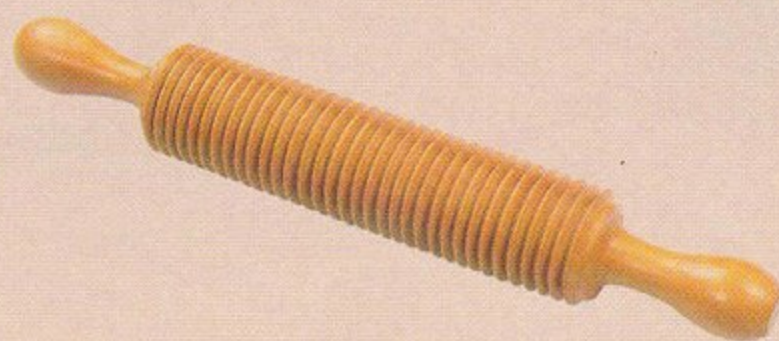


Alegres corazones

Materiales

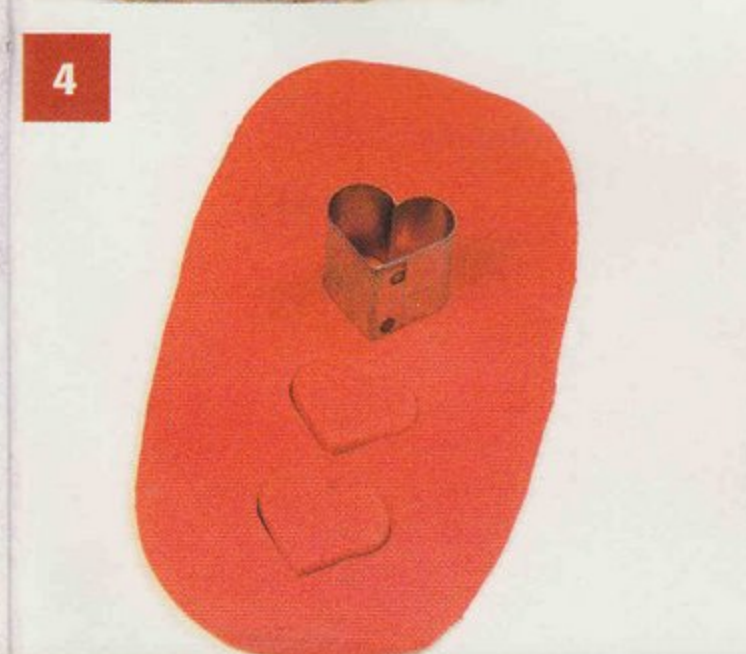
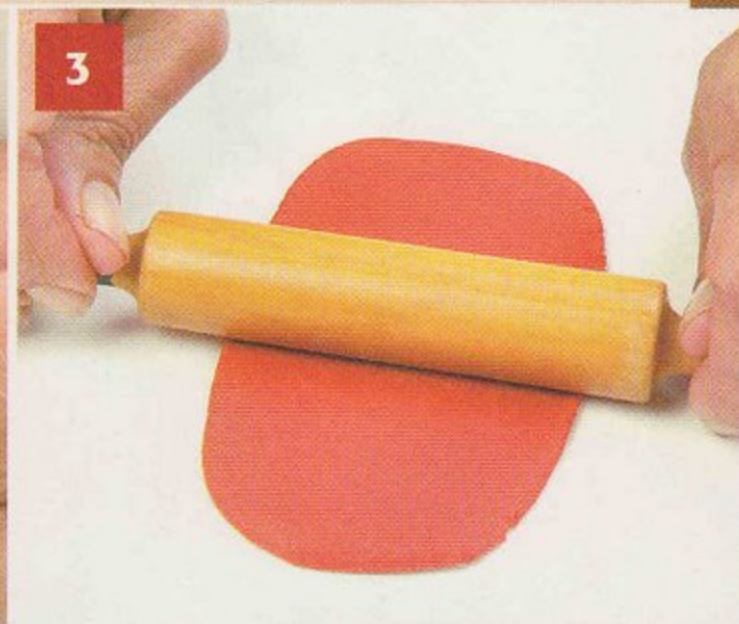
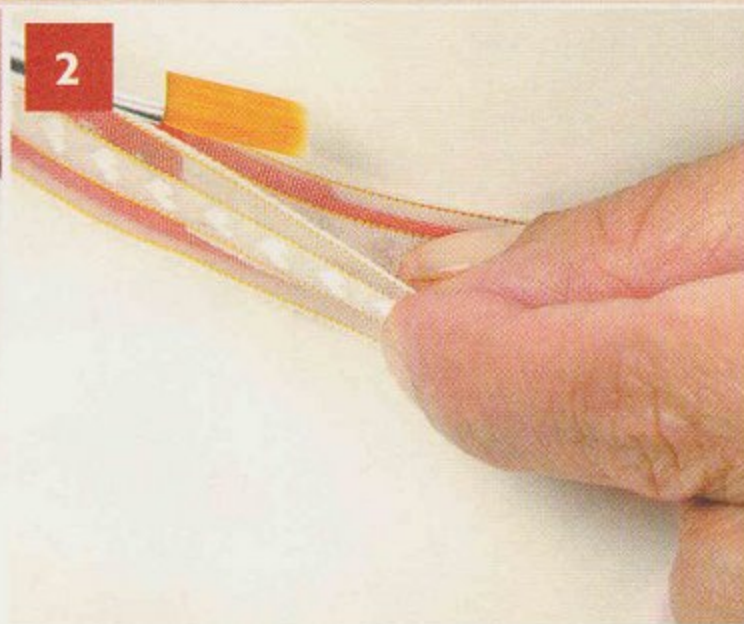
- 2 queques de la masa de su gusto. Uno de 18 y otro de 25 cm de diámetro
- 2 kilos de masa elástica blanca
- ¼ kilo de masa elástica color rojo y rosada
- Cortadores de metal en forma de corazones, de tres tamaños
- Alambre de aluminio dorado, rojo y rosado
- 1 metro de cinta de roja de terciopelo
- 1 metro de cinta roja de organza con corazones
- 1 clara de huevo
- 1 pincel
- Rodillo

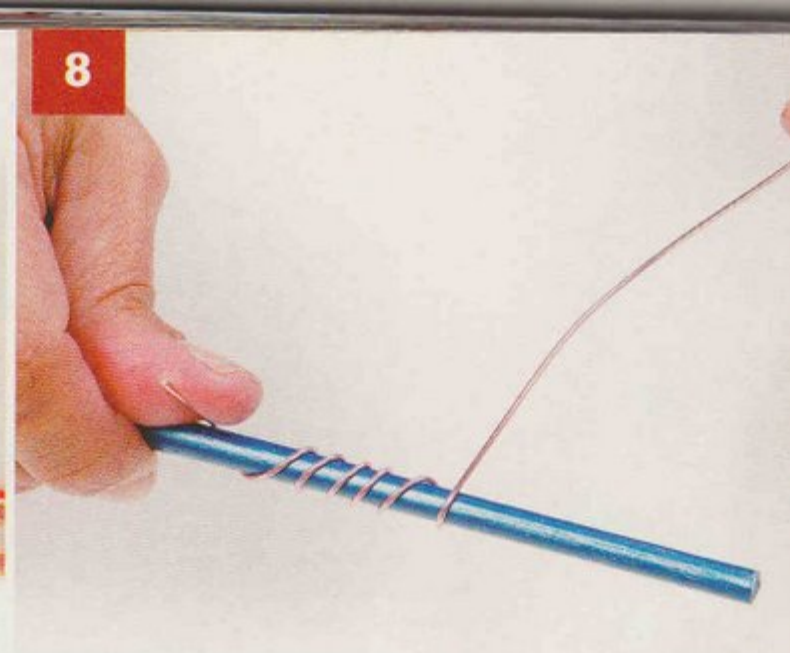




Preparación

1. Forre los queques con masa elástica blanca, previamente cubiertos con manjarblanco (dulce de leche) o mermelada. Coloque un queque sobre el otro.
2. Decore con cinta roja los bordes de las dos tortas y ponga encima la cinta de organza con corazones. Fíjelas con clara de huevo.
3. Estire la masa elástica de color rojo.
4. Corte corazones de diversos tamaños: grandes, medianos, chicos.
5. Igualmente corte corazones de masa elástica de color blanca y rosada.
6. Decore con corazones rojos la parte superior de la torta. Péguelos con clara de huevo.





Tiempo: 2 días
Dificultad: Fácil
Costo: Medio

7. Coloque corazones rosados y dorados en el contorno de la torta.
8. Corte piezas de 10 a 15 cm de alambre de aluminio en los tres colores y enróllelos en un objeto circular, como un lápiz, para darle forma.
9. Introduzca la punta del alambre en cada corazón grande. La masa debe estar recién amasada. Deje secar.
10. Coloque los corazones en el centro de la torta, a su gusto. A los costados de la torta ponga también algunos corazones.



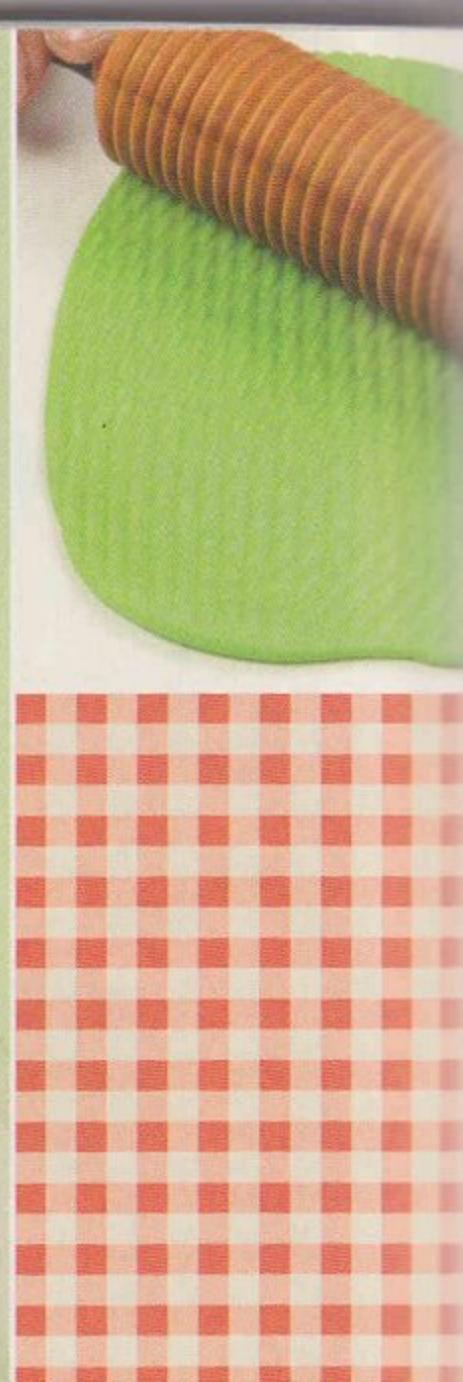
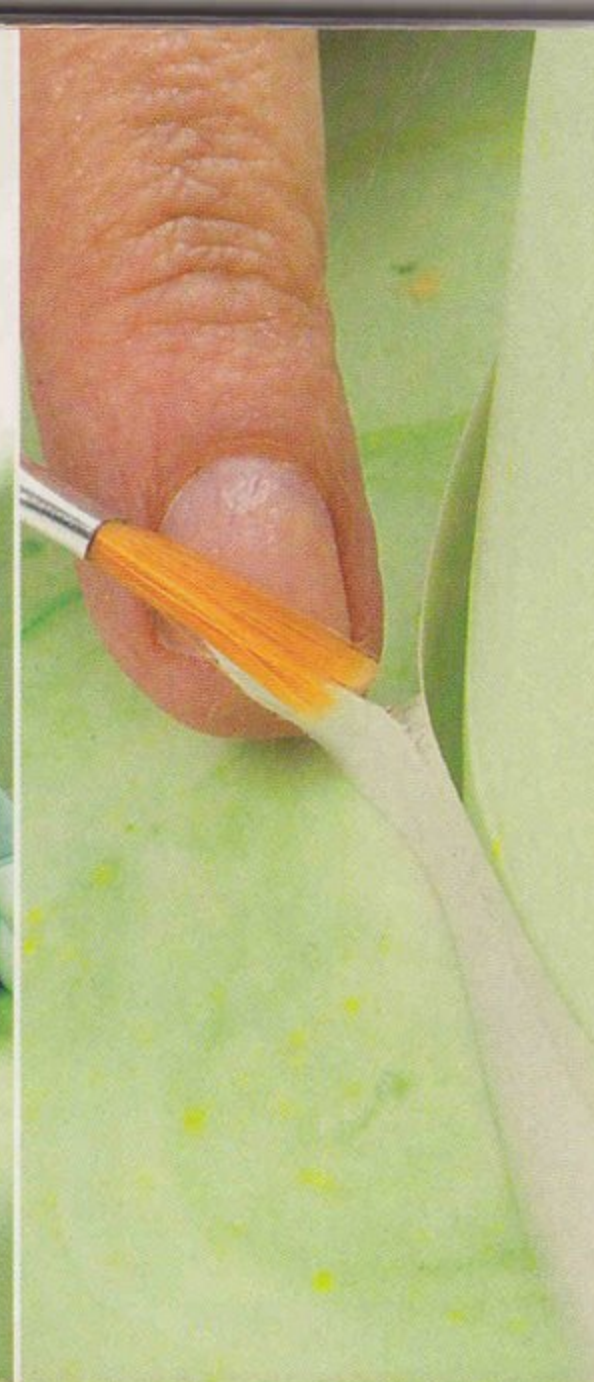
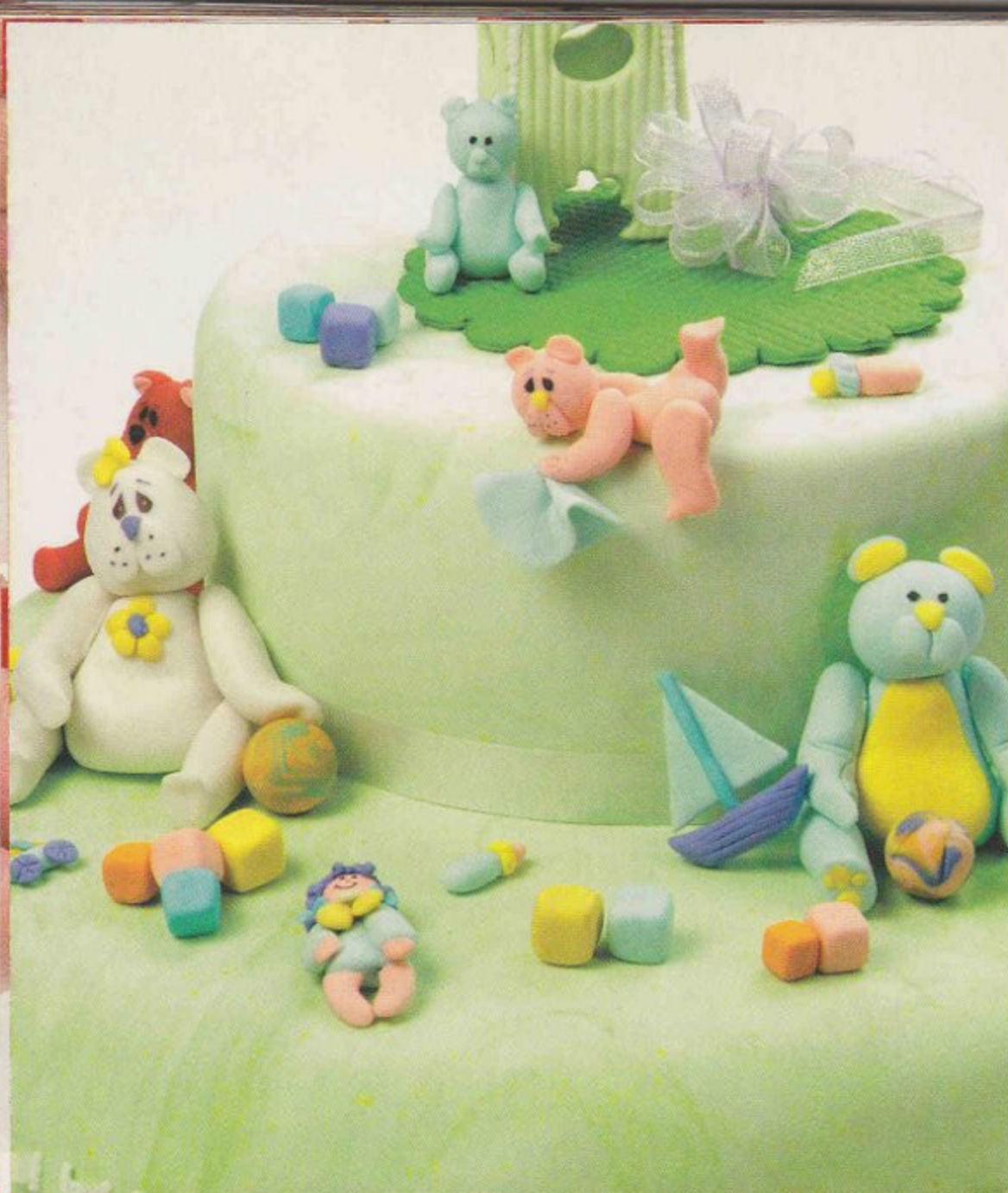
ANOTE

Para estirar la masa elástica utilice siempre un antiadherente en la mesa de trabajo, puede ser maicena, azúcar en polvo o manteca.

Si desea asegure los corazones en los alambres con una gota de clara de huevo.

Pinte los corazones pequeños de color blanco con polvo dorado para repostería, diluido en alcohol de 96°.

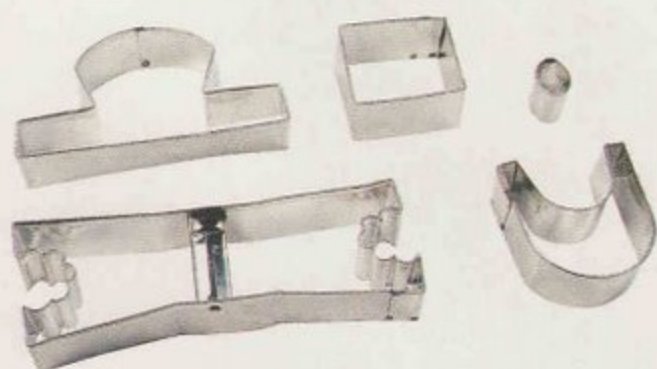


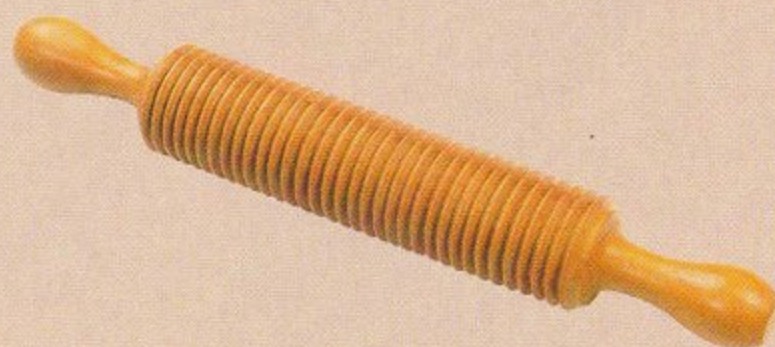


Dulce espera

Materiales

- 2 queques del sabor deseado, uno de 30 y otro de 20 cm de diámetro
- ½ kilo de masa elástica verde agua para la cubierta del queque
- ½ kilo de masa elástica celeste para la cubierta del queque
- Masa elástica amarilla
- Masa elástica o mixta para las figuras
- Moldes de metal para una silla de bebé
- 2 metros de cinta de agua de 1 cm de ancho para decorar los bordes inferiores de la torta
- 70 centímetros de cinta de tela para los bordes inferiores de la torta
- 70 cm de cinta de agua de 3 cm de ancho para el pasacintas
- Clara de huevo
- 1 pincel
- 1 cutter o herramienta especializada para pasacintas

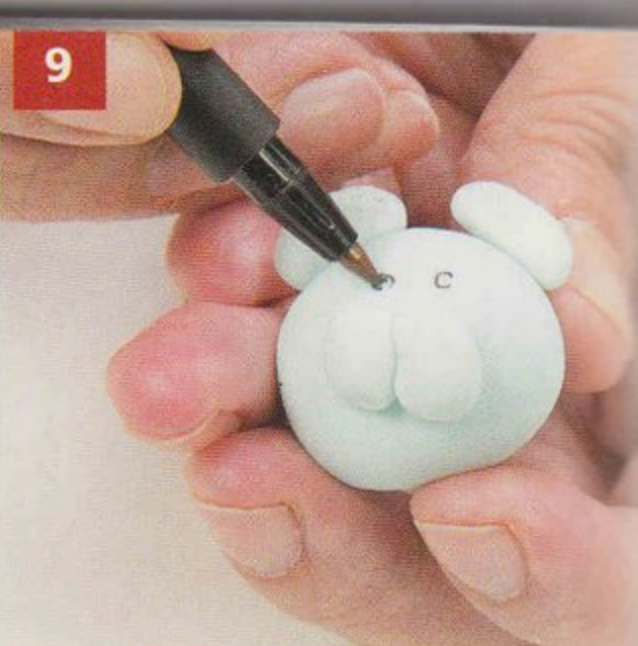




Preparación

1. Tome masa elástica de color verde fuerte y verde claro. Amáselas hasta conseguir un tono marmoleado.
2. Forre los dos queques con masa elástica. Coloque uno sobre el otro y decore el borde inferior de cada uno con cinta de agua y cinta de tela.
3. Realice el pasacintas (ver pág. 63).
4. Con un rodillo de textura realice un diseño sobre la masa elástica de color verde fuerte.
5. Corte la alfombra. Péguela con clara de huevo o glasé real sobre la torta pequeña.
6. Corte las piezas de la silla del bebé en masa mixta, pase el rodillo de textura y déjelas secar.





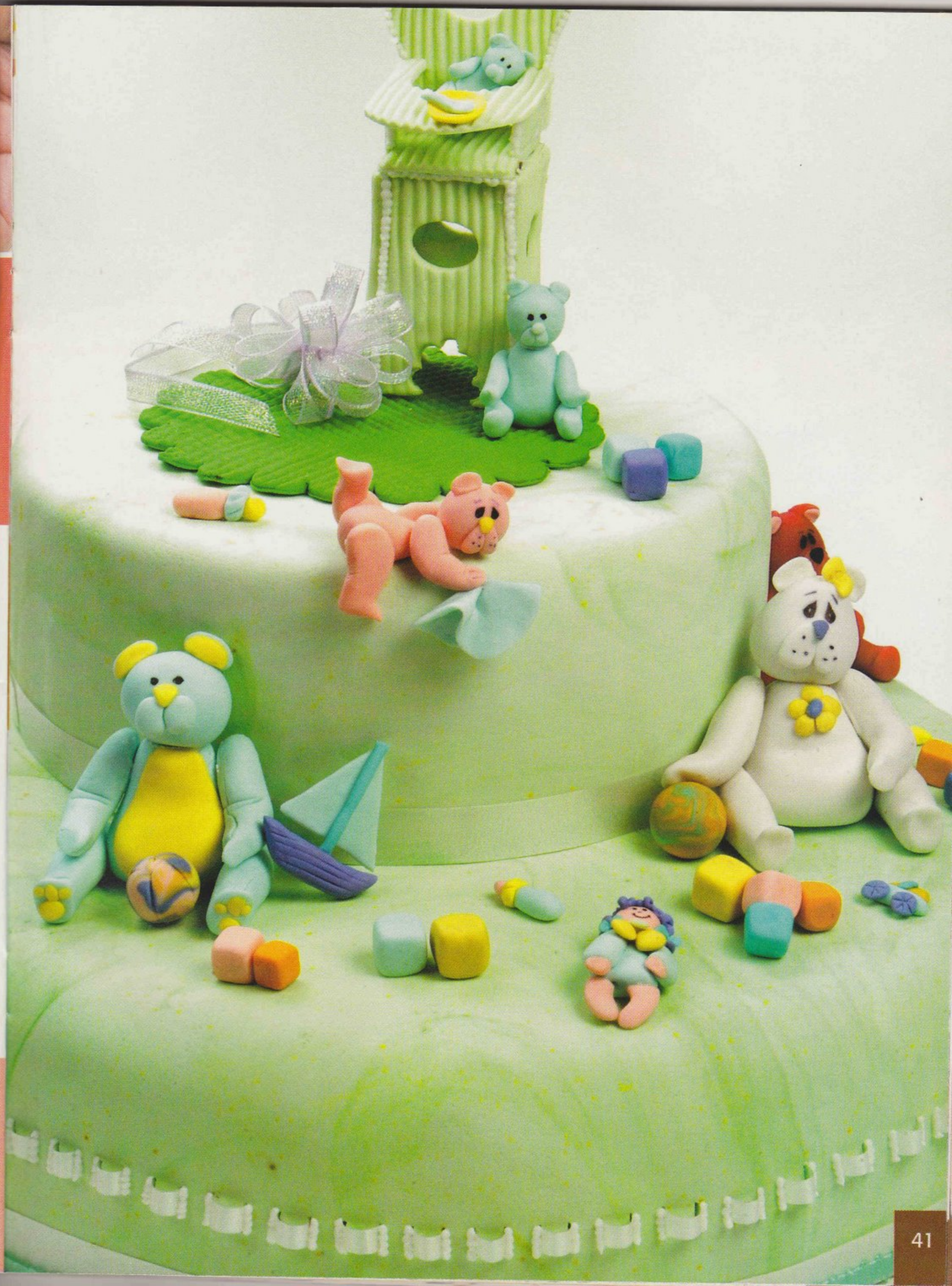
Tiempo: 2 días
Dificultad: Fácil
Costo: Medio

7. Pegue las piezas de la silla con glasé. Coloque la silla encima de la alfombra.
8. Moldee las piezas para formar los osos.
9. Pinte con plumón de tinta vegetal los ojos.
10. Moldee de diferentes colores los juguetes que irán sobre la torta.
11. Coloque los ositos y los juguetes sobre la torta y a su gusto.



ANOTE

Se puede utilizar un queque de mantequilla o de frutas.
Si desea realzar el pasa cintas puede realizar un decorado simple.
Cuando modele los ositos déjelos secar en la posición que desee acomodarlos en la torta.

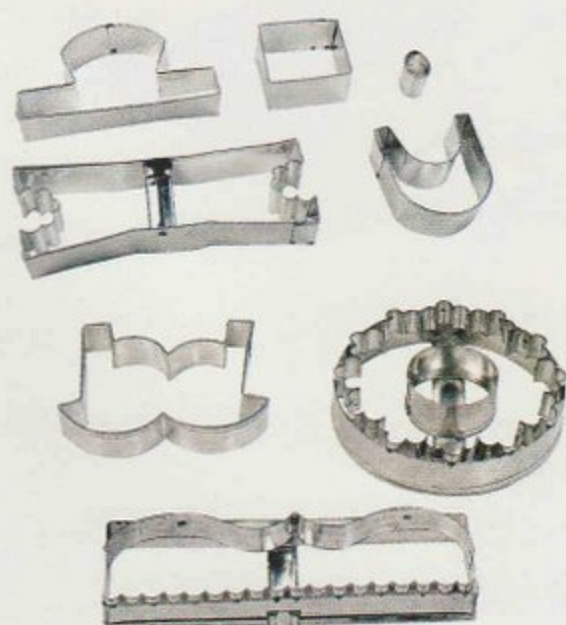




Angelical bebé

Materiales

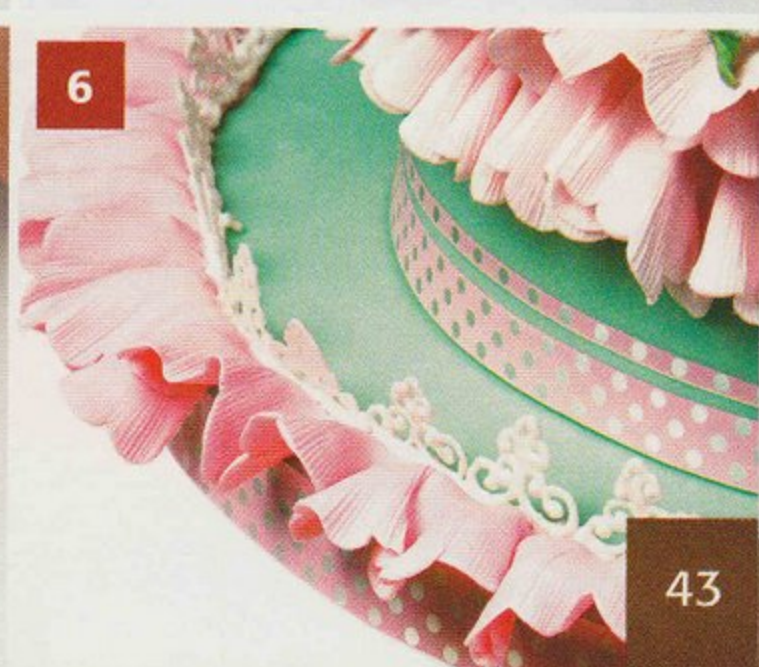
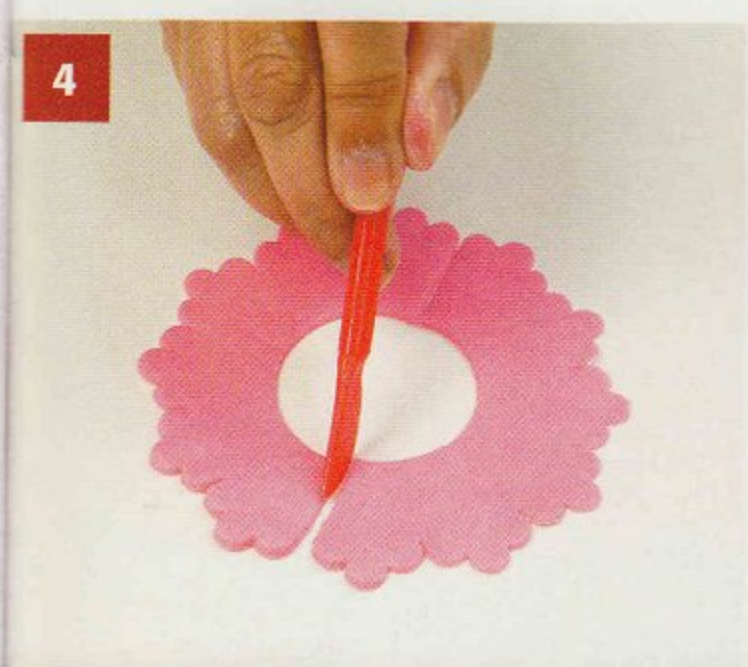
2 queques de la masa deseada uno de 25 cm y otro de 30 de diámetro
 2 kilo de masa elástica de color verde agua
 1/2 kilos de masa mixta para los adornos
 Glasé real
 Diseños para guipiur
 Pincel
 Manteca, lo necesario
 15 cm de tul
 30 cm de alambre
 Cortadores de blondas
 Cortadores de flores y hojas



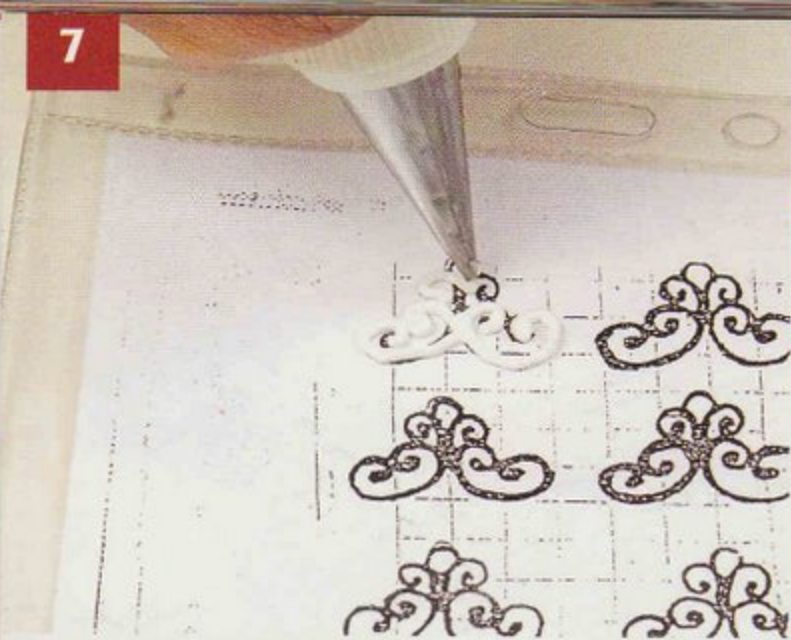


Preparación

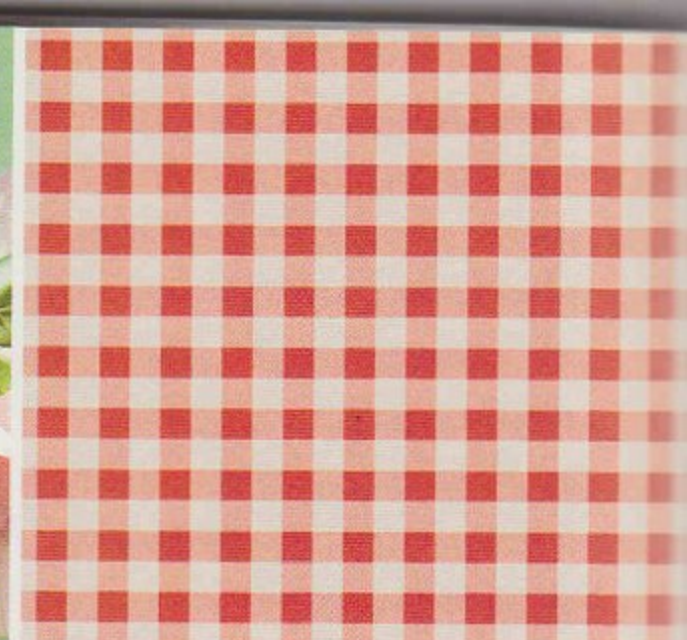
1. Forre los queques con masa elástica color verde agua y coloque uno sobre el otro.
2. Blondas: estire la masa mixta color fucsia, luego colóquela sobre el cortador de blondas.
3. Presione con el rodillo para cortar la blonda.
4. Retire la blonda del cortador y corte con la esteca, tal como se muestra.
5. Pase el stick ranurado para decorar la blonda y darle movimiento.
6. Coloque las blondas en los bordes de las tortas. Péguelas con clara de huevo. Adórnelas con guipiur.



7



8



9

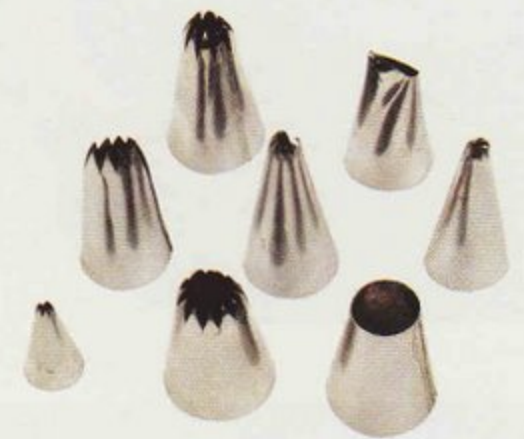


10



Tiempo: 2 días
Dificultad: Fácil
Costo: Medio

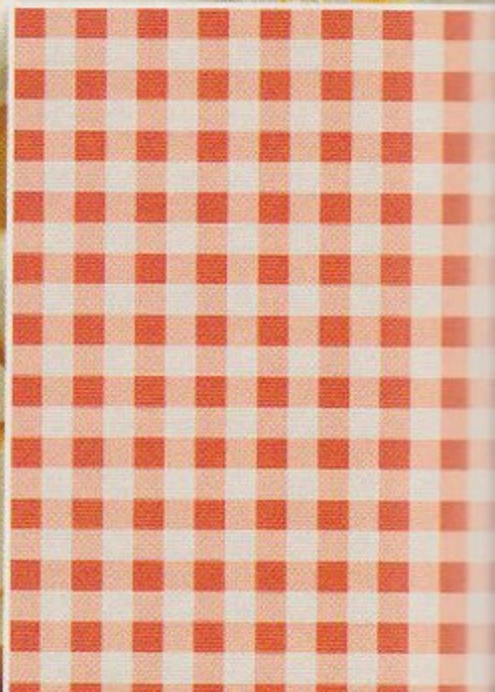
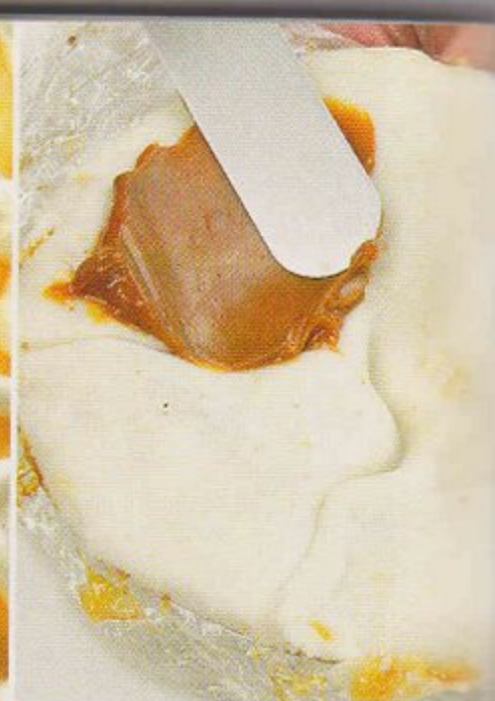
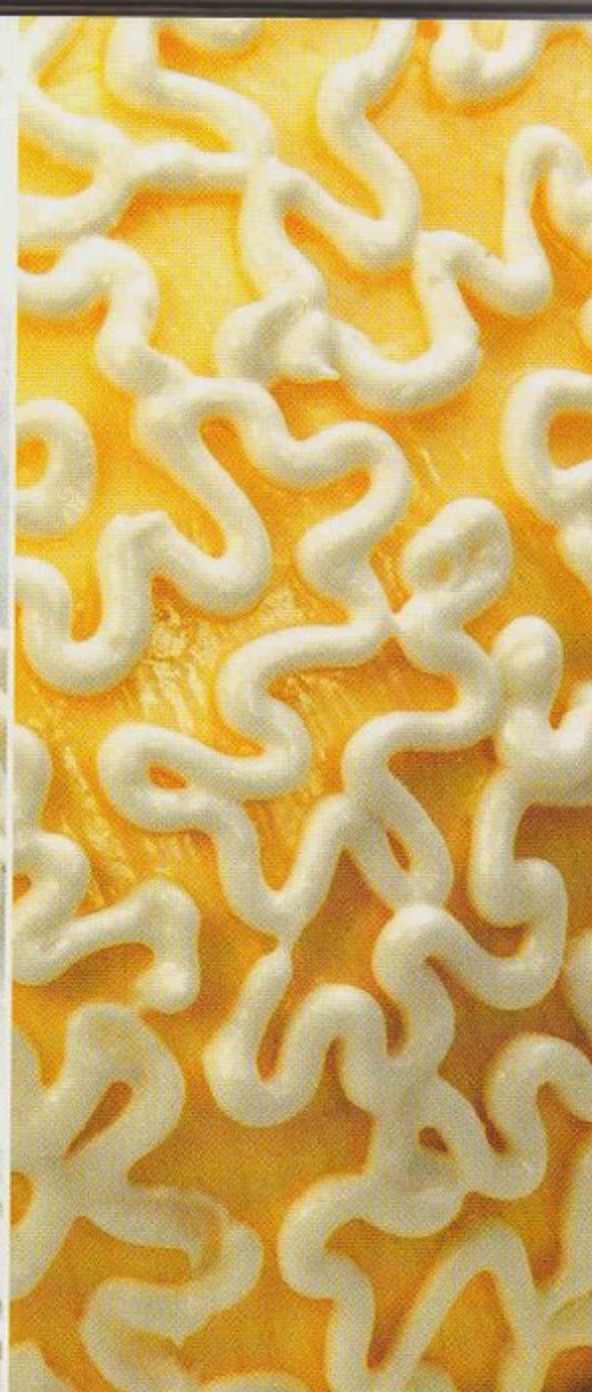
7. Guipiur: coloque el diseño elegido bajo una mica. Enmateque ligeramente la mica y luego realice el diseño con glasé. Debe secar 24 horas.
8. Bouquet: prepare un ramillete pequeño con masa de flores. Adorne con una cinta de organza y ubíquelo en la parte frontal de la torta.
9. Corte las piezas de la cama del bebé, déjelas secar y péguelas con glasé. Ubique al bebé. Realice una colchita con masa elástica o mixta al igual que la almohada.
10. Arme el protector de tul y sujételo con un alambre sobre la cabecera de la cama.



ANOTE

Coloque siempre una cinta de fantasía en los bordes de la torta que contraste con los colores del diseño. Si desea puede colocar papel toalla o aluminio debajo de las blondas para que no pierdan la forma. Puede preparar un pegamento de azúcar mezclando un poco de masa de flores con clara de huevo hasta lograr una consistencia de pegamento.





Bola de oro

Ingredientes (Rinde 20 porciones)

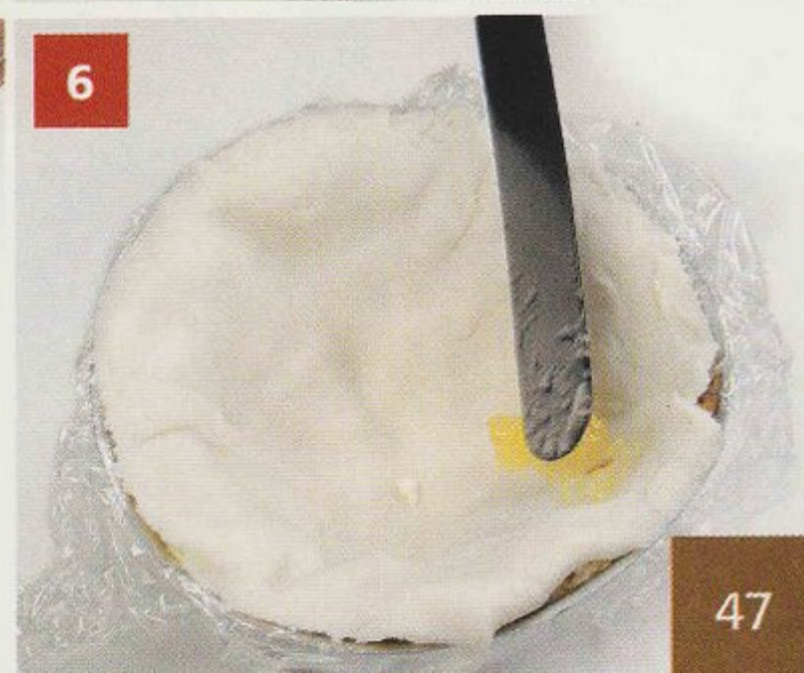
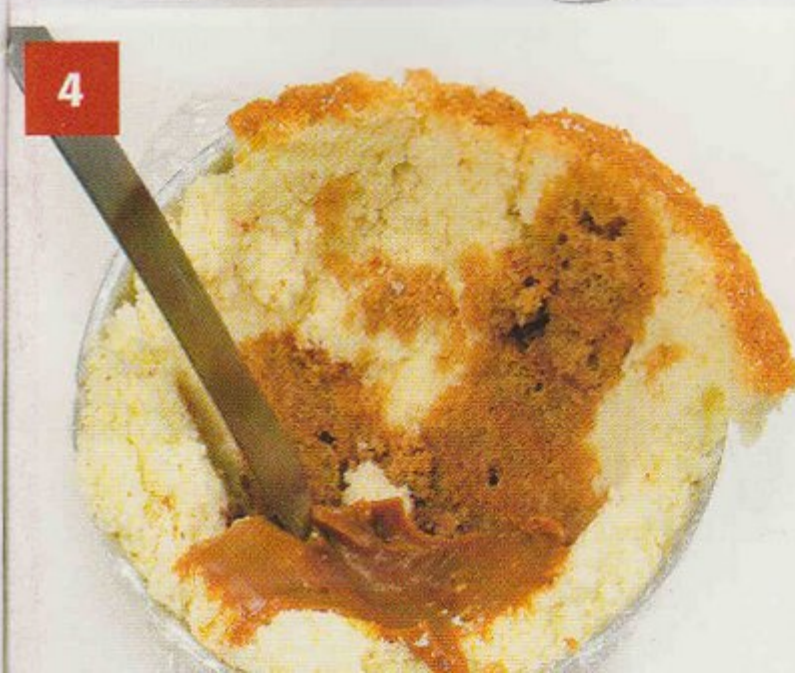
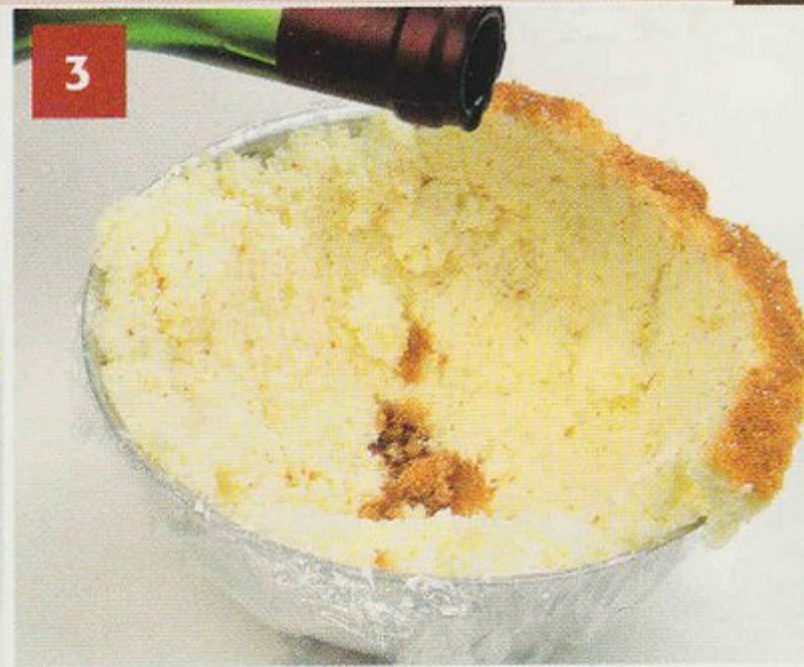
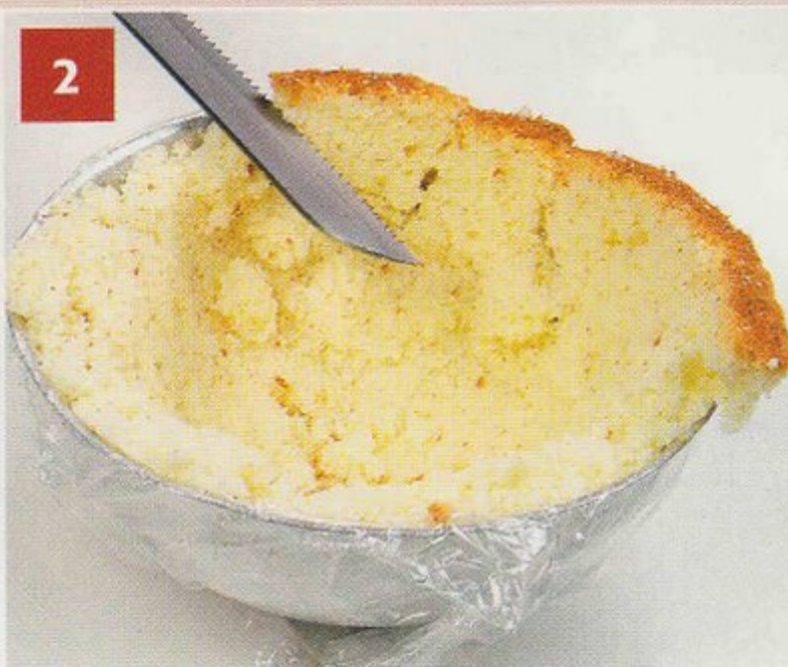
1 bizcochuelo de 30 cm de diámetro por 10 cm de alto
300 gramos de mermelada de albaricoque
1 receta de maná para forrar (ver pág. 26)
1 receta de mazapán (ver pág. 28)
1 taza de mermelada de piña
1 sobre de manjarblanco o dulce de leche
1 taza de licor cointreau u oporto
Papel film

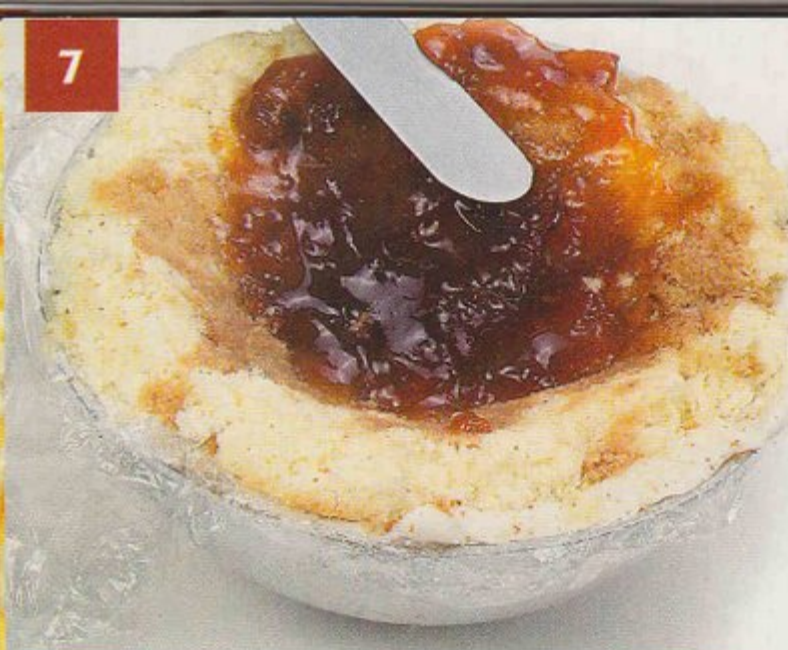




Decoración

1. Parta el bizcochuelo en cuatro capas.
2. Armado: forre con papel film un bol de 18 cm de diámetro (media esfera). Coloque una capa de bizcochuelo y moldéelo. Corte los sobrantes.
3. Humedezca el bizcochuelo con oporto.
4. Unte con manjarblanco.
5. Coloque una capa de mazapán.
6. Cubra con mermelada de piña.





Tiempo: 1 día
Dificultad: Regular
Costo: Alto

7. Coloque otra capa de bizcochuelo, moldéela y corte los excedentes. Humedezca con oporto y unte con mermelada de albaricoque.
8. Coloque una capa de mazapán y unte con manjar blanco o dulce de leche
9. Termine con bizcochuelo. Cubra con papel film. Refrigere 24 horas.
10. Pasado el tiempo recomendado cubra la torta con manjar blanco. Forre con mana. Corte los excedentes.
11. Decore con manga y glasé toda la superficie con "punto perdido". Haga un borde en la base de la torta. Coloque flores y hojas de mana de color pastel sobre la torta.



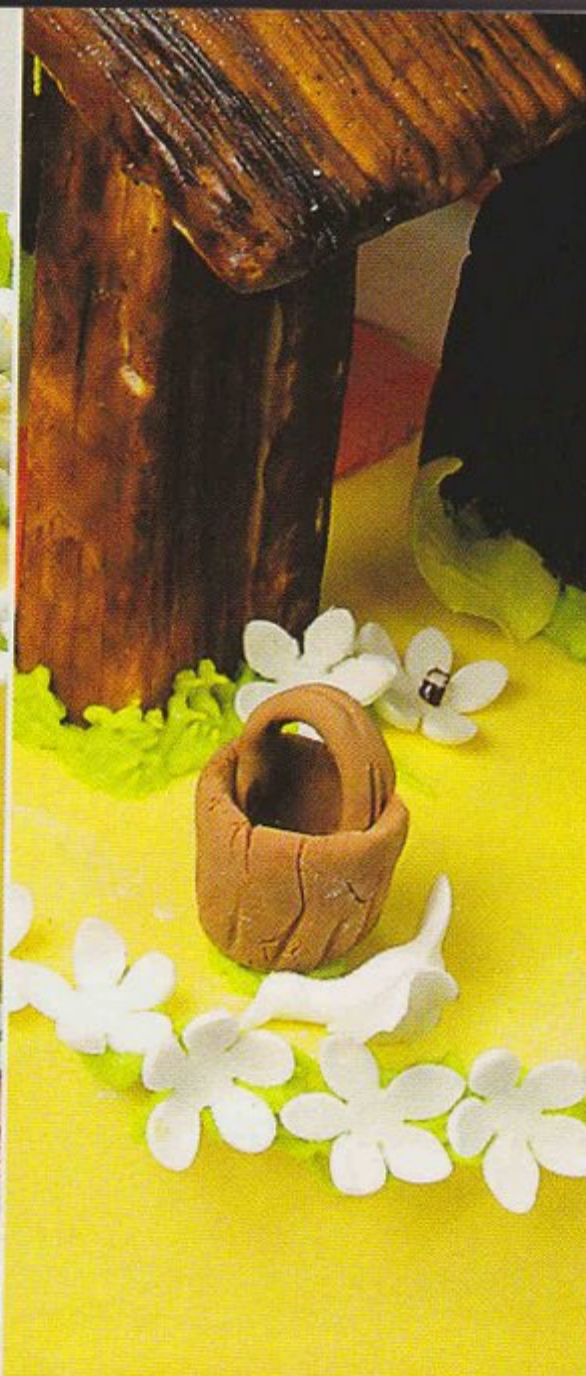
ANOTE

La tradicional torta Bola de oro es recomendable para celebración de bautizos y primera comunión debido a la finura de sus ingredientes y la delicadeza de la decoración.

Esta torta se sirve en tajadas muy finas.

El manjar blanco o dulce de leche es ideal para bañar y rellenar tortas.





Pastorcitos de Dios

Materiales

1 queque de su gusto de 26 cm de diámetro.
 Molde circular 26 cm
 Tecnopor
 Rodillo
 1 kilo de masa elástica
 Masa mixta para moldear las figuras
 Tintes vegetales
 Cortadores de flores y hojas
 Pincel grueso





Decoración

1. Cubra el queque con masa elástica amarilla, previamente untado con manjarblanco o mermelada.
2. Corte las piezas de la capilla en tecnopor grueso.
3. Cubra cada una de las piezas de la capilla en masa elástica.
4. Déle forma a la masa elástica y corte los excedentes. Proceda de la misma manera con todas las piezas de la capilla.
5. Con ayuda de un cuchillo dé la textura de vetas de la madera a las piezas de la capilla y luego píntelas con tinte vegetal color marrón.
6. Arme la capilla pegando todas las piezas con glasé real.



7



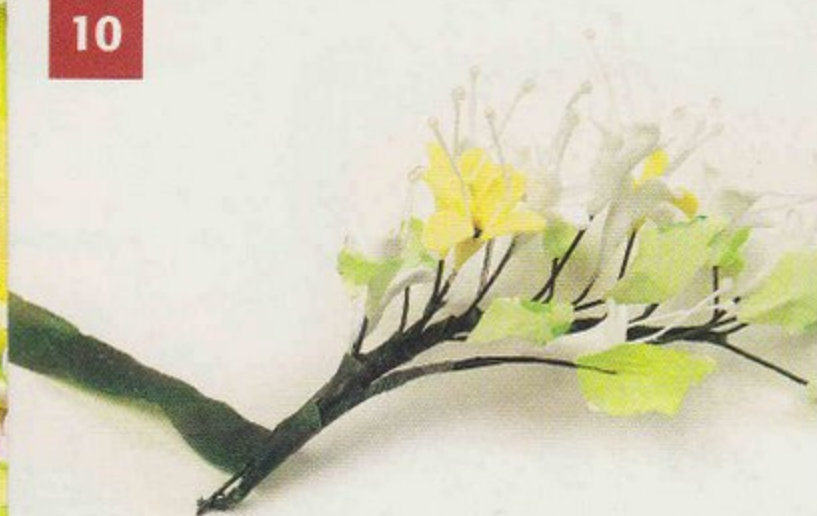
8



9



10



11



Tiempo: 2 días
Dificultad: Regular
Costo: Alto

7. Moldee las piedras en masa elástica de diferentes tonos de marrón y luego colóquelas en todo el contorno de la torta.
8. Modele las piezas de los carneritos y fórmelos.
9. Modele las piezas de los angelitos y luego péguelas.
10. Forme un bouquet de flores elaboradas con masa de flores.
11. Coloque los angelitos, las ovejitas y los bouquet de flores sobre la torta. Decore tanto el borde superior como inferior de la torta con flores de azúcar y pasto con manga y glasé verde.

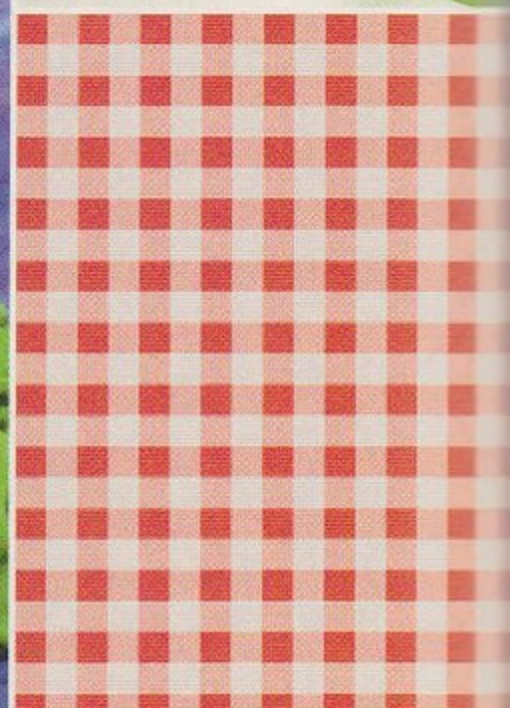
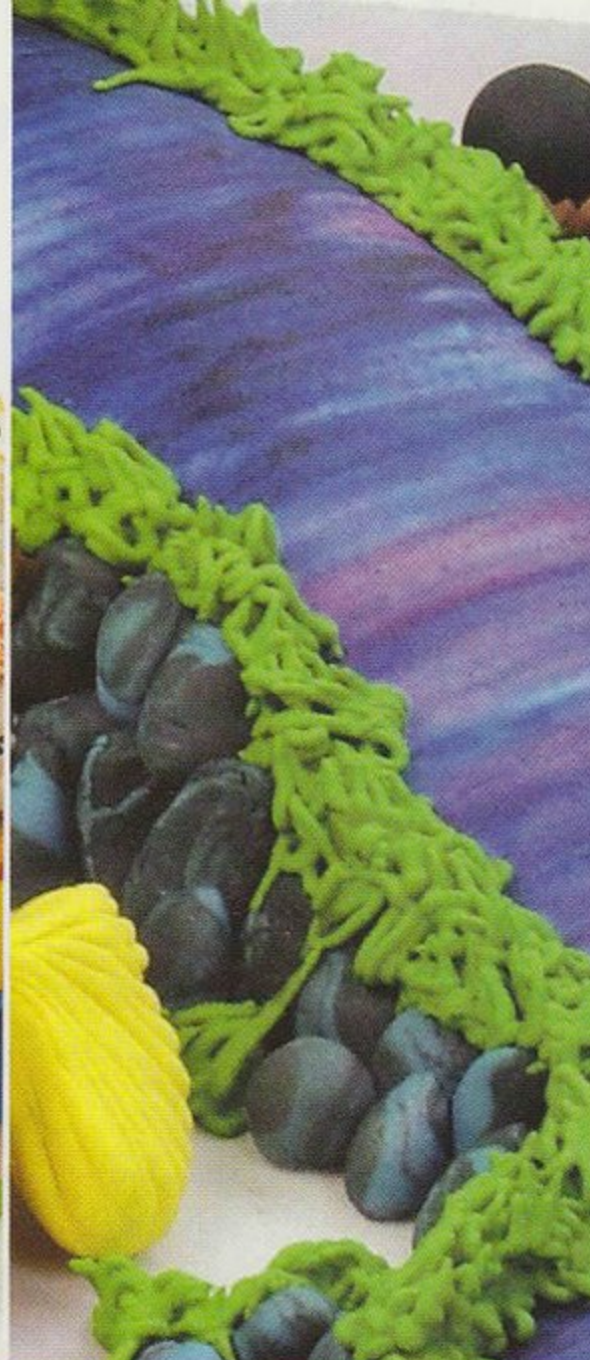
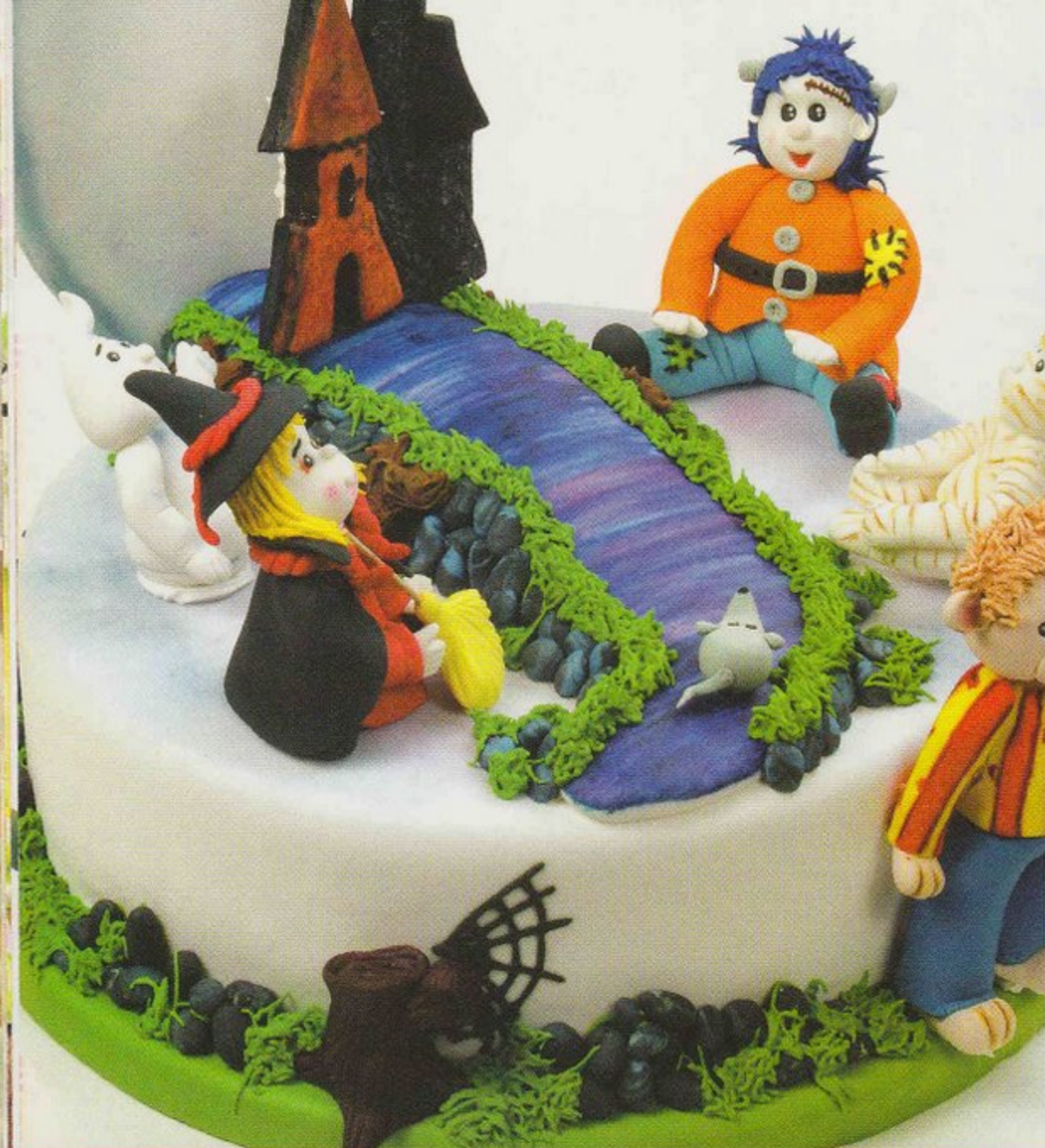


ANOTE

Puede realizar la capilla con pastillaje.

Las piezas pueden prepararse con anticipación y guardarlas en cajas de cartón lejos de la humedad. No se deben colocar las piezas cerca de ventanas abiertas o de corrientes de aire.





Mundo encantado

Materiales

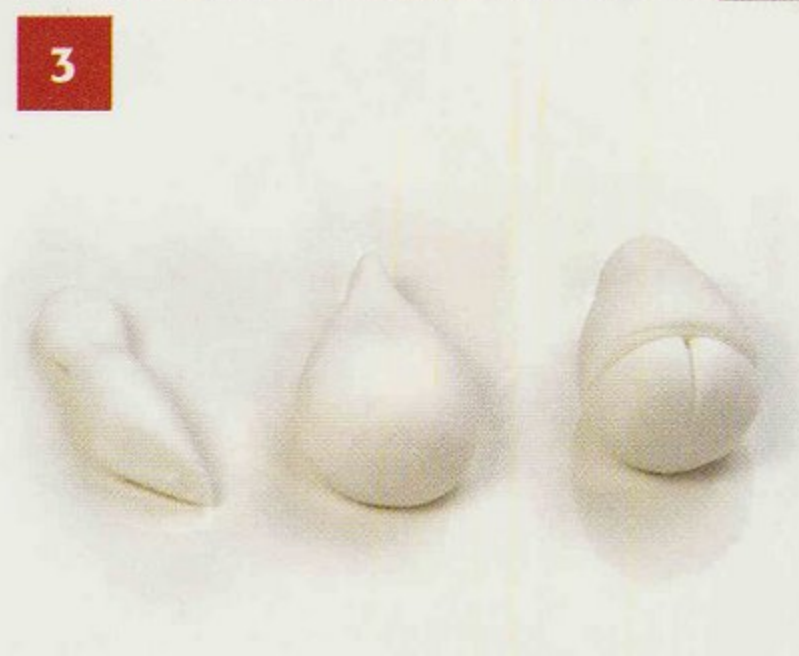
- 1 queque de la masa de su gusto de 30 cm de diámetro
- 1 kilo de masa elástica blanca para cubrir el queque
- 1 kilo de masa elástica o mixta de colores para moldear los muñecos
- Brochetas
- Tintes vegetales
- Pinceles
- Esteca
- Mondadientes





Decoración

1. Moldee las piezas de la momia.
2. Pinte las vendas de la momia y los ojos con tinte vegetal.
3. Moldee igualmente las piezas del fantasma.
4. Con la esteca marque los detalles de la ropa y del rostro. Pinte la ropa, los ojos y la ropa con tinte vegetal.
5. Modele igualmente a Frankenstein, la bruja y el león.
6. Moldee las piezas de la bruja volando. Marque los dobleces de la ropa con la esteca y pinte las arrugas con tinte vegetal.





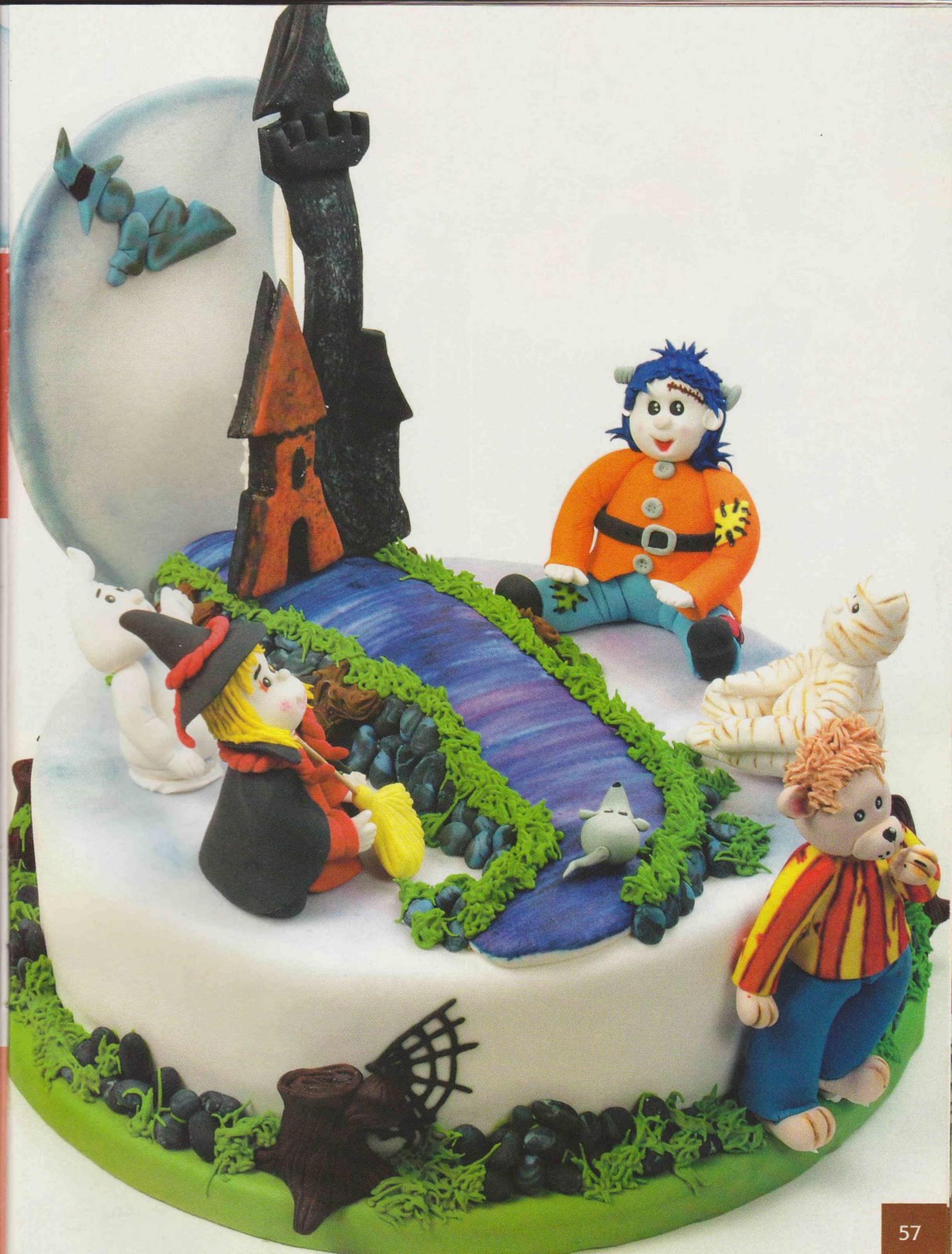
Tiempo: 3 días
Dificultad: Regular
Costo: Alto

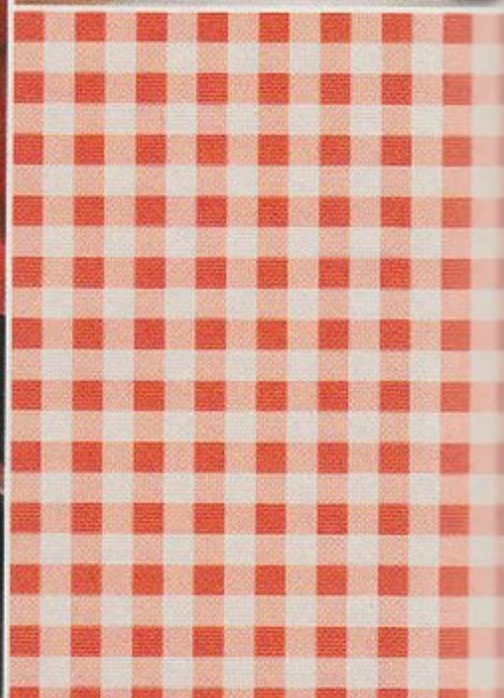
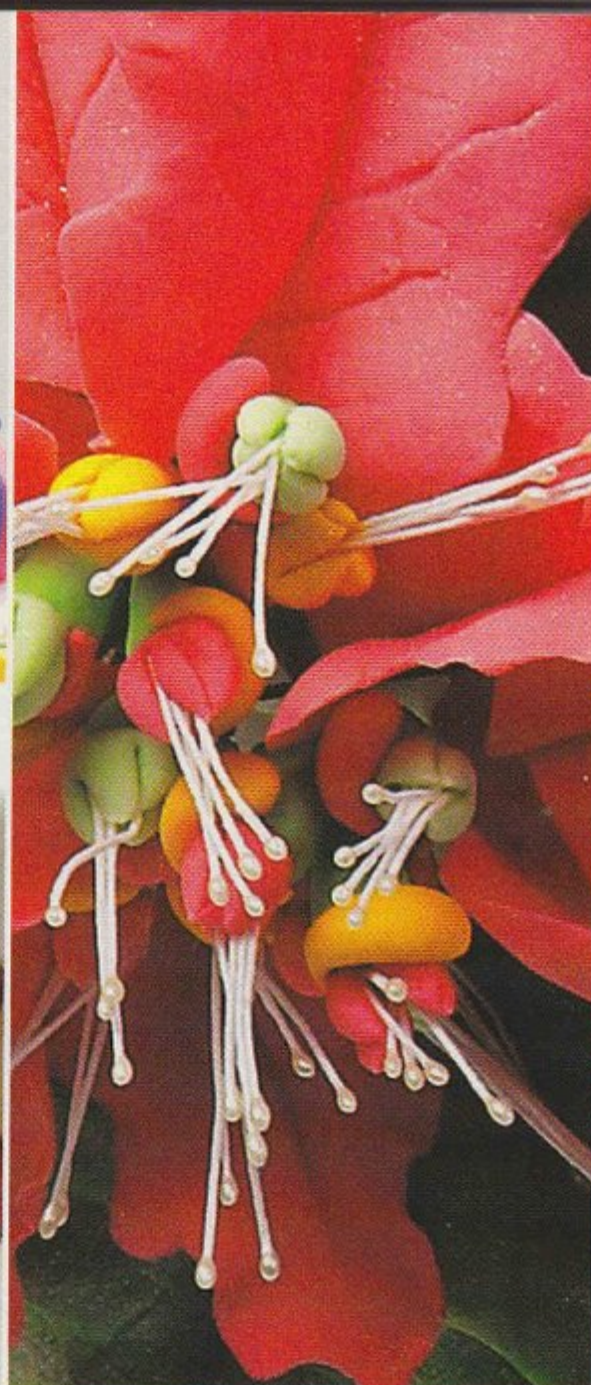
7. Corte, en masa mixta, el castillo.
8. Pinte el castillo con tintes vegetales y pegue dos brochetas en la parte posterior para fijarlo sobre la torta.
9. Corte la luna y píntela con tinte en polvo. Coloque dos brochetas en la parte posterior para sujetarla sobre la torta.
10. Forme los troncos del árbol.
11. Pegue los personajes y los árboles sobre la torta y en el contorno de la misma, con glaseado real.



ANOTE

Para modelar las piezas de las figuras siempre parta de una esfera, un cono o un cilindro (ver pág. 62). Haga bolitas con masa elástica de color gris para formar las piedras. Forme la telaraña con masa elástica o con glaseado real. La luna y el castillo los puede realizar en pastillaje.





Papa Noel regalón

Materiales

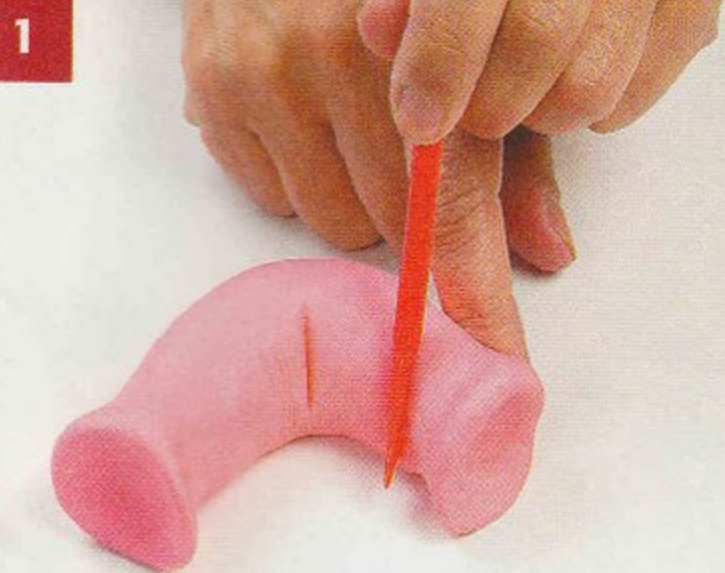
- 1 queque de la masa de su gusto de 30 cm de diámetro
- 1 kilo de masa elástica
- Masa mixta
- Tintes vegetales
- Estambre
- Cortadores de hojas
- Marcadores de hojas
- Estecas

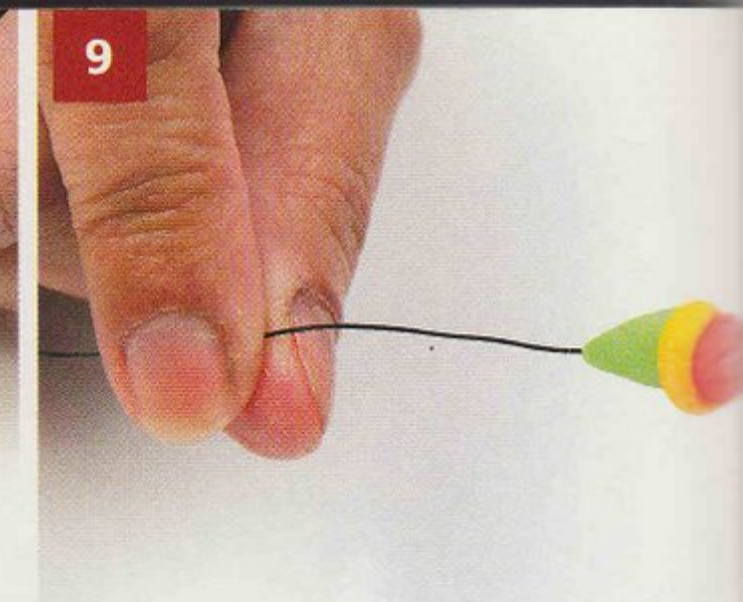
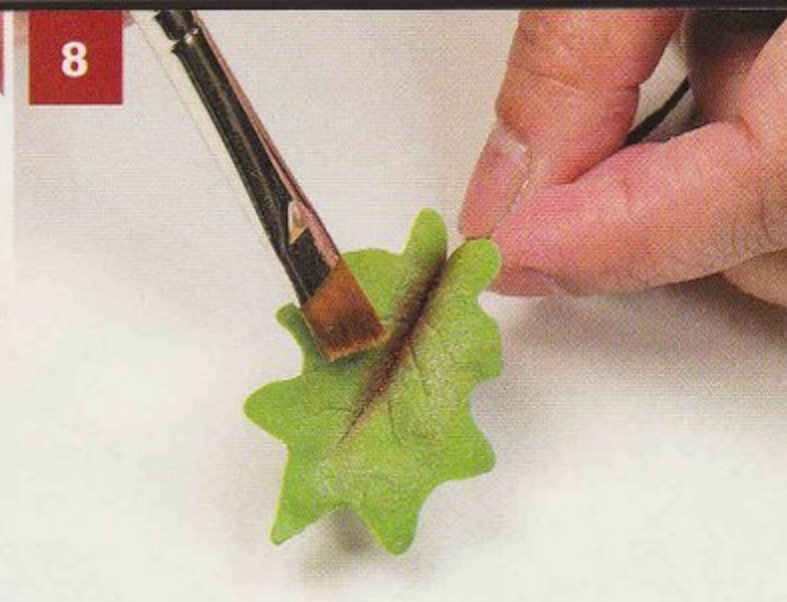




Decoración

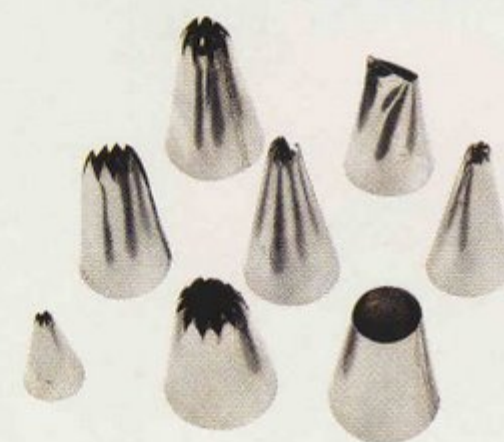
1. Papá Noel: moldee las piernas, con la esteca marque los detalles.
2. Modele un cono para el cuerpo, péguelo sobre las piernas. Forme dos cilindros para dar forma a los brazos. Coloque los guantes, los zapatos y el peluche al filo del pantalón.
3. Moldee la cabeza, colóquela sobre el tronco. Peguelos bigotes, la barba y el pelo.
4. Colóquele el sombrero. Pinte los ojos con plumón de tinte vegetal para repostería.
5. Flor de Navidad: corte pétalos de diverso tamaño.
6. Marque las nervaduras de los pétalos.





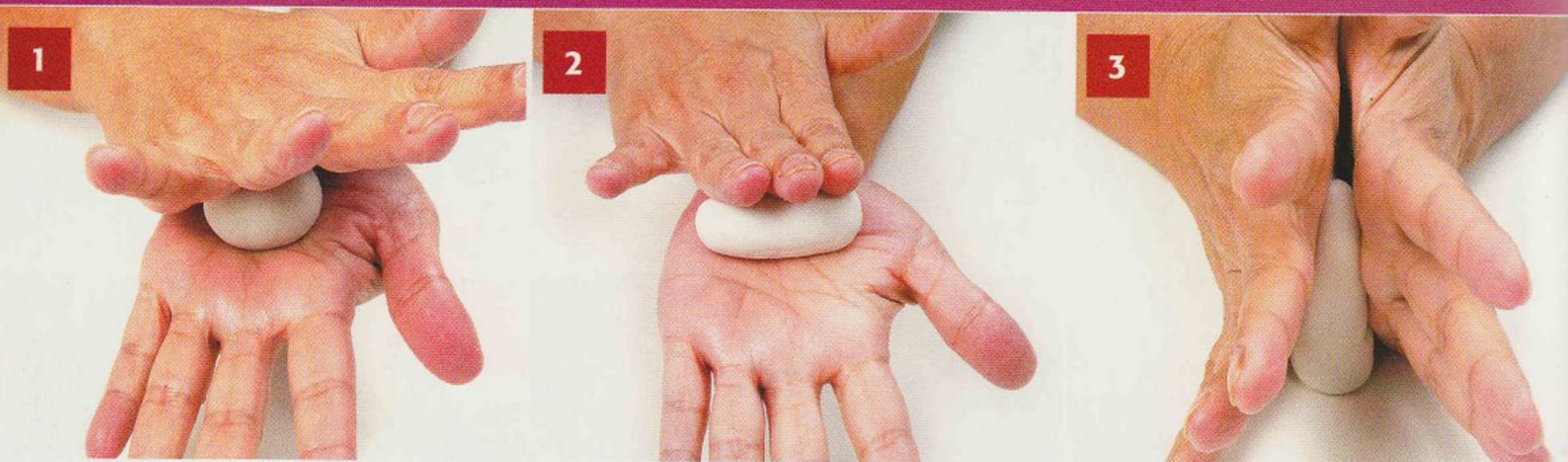
Tiempo: 2 días
Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Con el boleador adelgace los bordes y luego coloque un alambre al medio del pétalo. Péguelo con clara o pegamento de azúcar.
8. Hojas: repita los pasos 5, 6 y 7. Luego pinte las hojas con polvos de pétalos dorados.
9. Forme el centro de la flor.
10. Arme la flor tal como se muestra y colóquela en la parte frontal de la torta.
11. Modele cajas de regalo de todo tamaño con sus respectivos moños. Coloque el Papá Noel y los regalitos sobre la torta forrada en masa elástica de color blanco, tal como se aprecia.



ANOTE

Se puede utilizar glase o pegamento de azúcar para unir las piezas (ver pág. 44)
Dejar secar las piezas sostenidas con una brocheta que luego será retirada.
Dé color al rostro de Papá Noel con tinte vegetal.



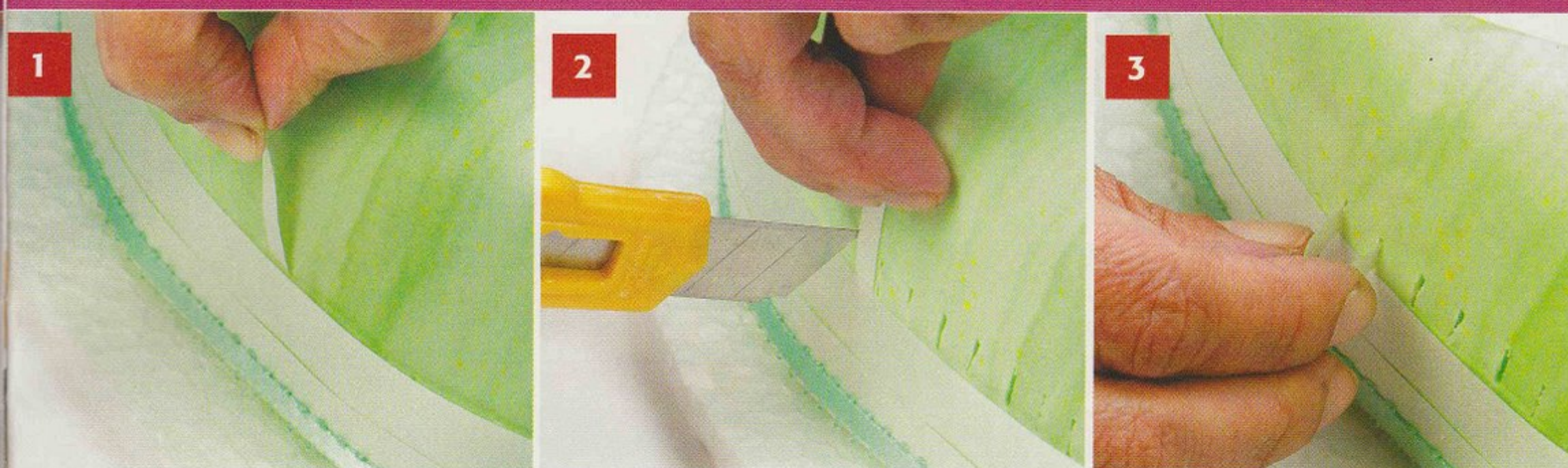
Moldeo de figuras

1. **Esfera:** Coloque un trozo de masa entre las palmas de las manos y rote en círculos ambas manos hasta formar una bola del tamaño deseado (sirve para moldear caras y hocicos, entre otros).
2. **Cilindro:** Ruede la esfera entre las manos hasta formar un cilindro del ancho y largo requerido (para formar brazos y piernas).
3. **Cono:** Coloque la esfera entre las palmas de las manos y hágala rodar hacia arriba haciendo presión con los dedos índices para formar el cono (modelaje de cuerpos).

ANOTE

Todas las piezas de las figuras para decorar parten de estas tres formas básicas. Se pueden moldear figuras con masa elástica, masa mixta, masa de goma.





Pasacintas en masa elástica

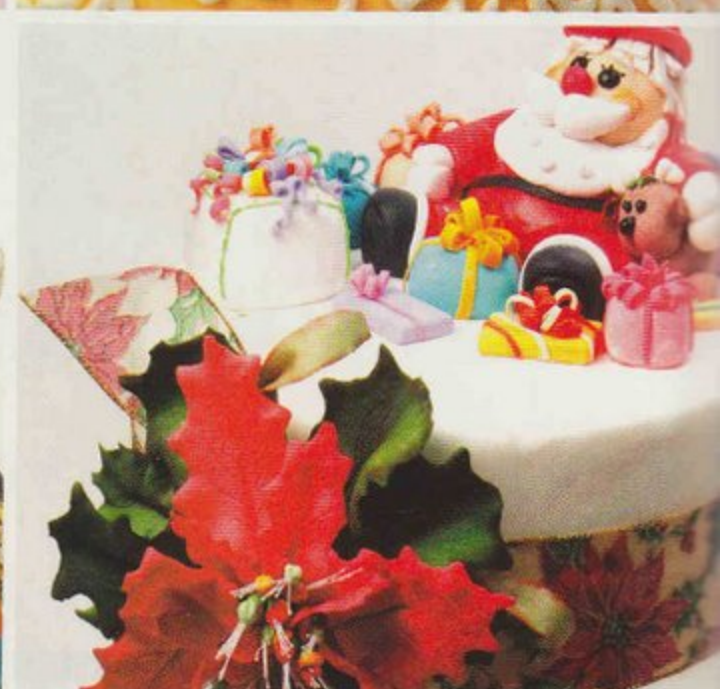
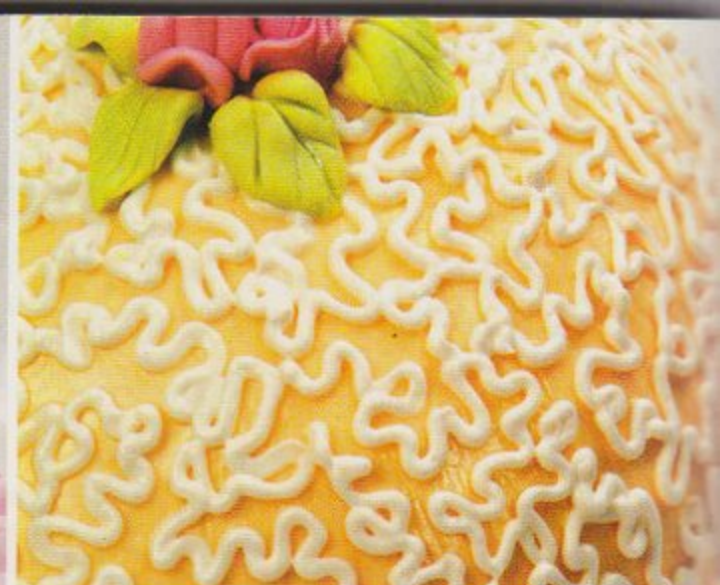
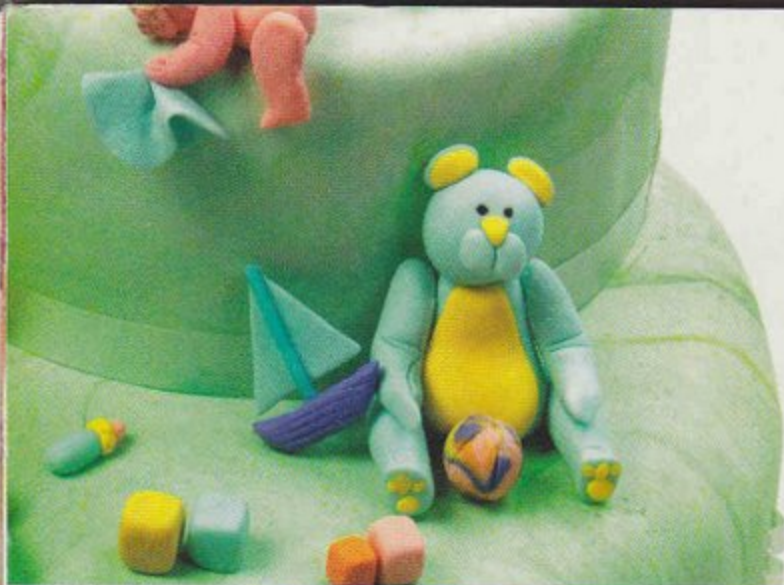
1. Defina la altura y el ancho en el que desee realizar el pasacintas.
2. Realice cortes equidistantes para introducir la cinta.
3. Corte las cintas del mismo tamaño e introdúzcalas en la masa elástica.

Tabla de equivalencias de sólidos y líquidos

LÍQUIDOS EN GENERAL	
3 cucharaditas	1 cucharada
4 cucharadas	$\frac{1}{4}$ de taza
8 cucharadas	$\frac{1}{2}$ taza
12 cucharadas	$\frac{3}{4}$ de taza
16 cucharadas	1 taza
1 taza	$\frac{1}{4}$ de litro
1 copita	50 mililitros
SÓLIDOS EN GENERAL	
1 onza	28 gramos
455 gramos	1 libra

ANOTE

Es recomendable utilizar cinta de agua para realizar los pasacintas.



TODO TORTAS: Tortas para celebraciones

Artistas Gráficos

Edición: Ana María Lazo del Solar

Fotografía: Antonio Inchaústegui Mayorga

Gestión de Producto: Sylvia Valverde Navarrete

Agradecimientos: Centro Cultural Peruano Japonés

Paul Aniya Yshiki | Karen Nagahama Tamashiro



Asistentes: Fabiola Chia Su | Esperanza Iriarte Montoya.

Alonzo Espinoza Iriarte | Nataly Flores Vivas | Guillermo Rivera Justiniano.

Guillermo Rivera Vega | Luis Toma Matsuda.

Especialistas en repostería:

Carola Mejía Giraldo/Alicia Pachas Gherzi/Madeleine Urrutia Palma

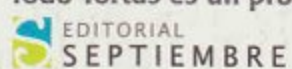
Av. Gregorio Escobedo 803, Jesús María (Lima 11)

Unidad de Cursos

Página web: www.unidaddecursos.com

Teléfono: 463-0607 Anx. 321 - 322

Todo Tortas es un producto creado y diseñado por



©Editorial Septiembre S.A.C., 2007

Shell 343 Of. 604, Miraflores

email: contenidos@editorialseptiembre.com

Autor | Derechos Reservados: Editorial Septiembre S.A.C

©Q.W. Editores S.A.C. Primera Edición 2007

Av. Los Frutales 344, Ate, Lima - Perú

Teléfono: 437-7337

Registro del Proyecto Editorial N° 31501030700127

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°: 2007-06576

ISBN de la o.c.: 978-9972-58-617-0

ISBN Tomo 4: 978-9972-58-621-7

Tiraje: 100,000

Impreso en los Talleres gráficos de:
Quebecor World Perú S.A., Agosto 2007
Av. Los Frutales 344, Ate, Lima-Perú.